Supplemento ordinario alla “Gazzetta Ufficiale„ n. 46 del 25 febbraio 2011 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 25 febbraio 2011** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO VIA PRINCIPE UMBERTO 4, 00185 ROMA

AVVISO AL PUBBLICO

Si comunica che il punto vendita Gazzetta Ufficiale sito in Piazza G. Verdi 10 è stato trasferito temporaneamente nella sede di via Principe Umberto 4, 00185 Roma

AVVISO AGLI ABBONATI

Si rammenta che la campagna per il rinnovo degli abbonamenti per l'annata 2011 è terminata il 30 gennaio e che la sospensione degli invii agli abbonati, che entro tale data non hanno corrisposto i relativi canoni, avrà effetto nelle prossime settimane.

N. 52

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Provvedimenti relativi a talune produzioni agricole e alimentari.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 7 febbraio 2011.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ - SAQ IX

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto Ministero risorse agricole del 10 settembre 1996, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Colli della Sabina» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda dell'ARSIAL - Regione Lazio, presentata in data 30 luglio 2009, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina»;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 198 del 25 agosto 2010;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli della Sabina» in conformità al parere espresso dal sopra citato comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Colli della Sabina», approvato con decreto Ministero Risorse agricole del 10 settembre 1996, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 3.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 7 febbraio 2011

Il direttore generale, ad interim*:* VACCARI

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “COLLI DELLA SABINA”

ART. 1

La denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» è riservata ai vini bianco e rosso, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

ART. 2

I vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata:

«Colli della Sabina» bianco:

Malvasia del Lazio minimo 50%
Trebbiano toscano e/o giallo dal 5% al 35%
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, per non oltre il 15%.

«Colli della Sabina» rosso:

Sangiovese dal 40% al 70%;
Montepulciano dal 15% al 40%,
possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uva da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella gazzetta ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 29 maggio 2010 per non oltre il 30% .

Limitatamente alla tipologia «Colli della Sabina» bianco la base ampelografica dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo deve essere adeguata entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione.
Sino alla scadenza indicata nel precedente comma i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata dei vini «Colli della Sabina» tipologia Bianco, potranno usufruire della denominazione medesima.

ART. 3

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina», di cui al precedente art. 2, devono provenire dai vigneti ubicati nelle seguenti zone: in provincia di Rieti tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cantalupo in Sabina, Castelnuovo di Farfa, Fara Sabina, Selci e Tarano e, in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni di: Collevecchio, Forano, Magliano Sabina, Montebuono, Montopoli in Sabina, Poggio Catino, Poggio Mirteto, Stimigliano e Torri in Sabina; in provincia di Roma, tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Marcellina, Mentana e S. Angelo Romano e parte del territorio amministrativo dei comuni di: Guidonia-Montecelio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina e S. Polo dei Cavalieri.
Tale zona è stata così delimitata in cartografia 1:25.000: partendo dal km 66 della s.s. n. 3 Flaminia fino ad arrivare al confine comunale di Magliano Sabina, seguendo verso nord- est lo stesso confine comunale nonché provinciale e regionale, passando per la località Colle Micotti fino ad arrivare in località Case Berardelli a quota 223, si prosegue verso sud seguendo la strada che costeggia il confine comunale incontrando le località Colle Cencelli e Colle Moretti, abbandonando la strada si prosegue nuovamente per il confine comunale di Magliano per poi proseguire sul confine comunale di Montebuono verso est fino a incontrare le località Colle Pizzuto e Casale Fiorentini, si prosegue

sul confine di Montebuono fino ad arrivare a quota 253 si prosegue verso est fino a incontrare la strada che da S. Maria Maddalena (in prossimità della quota 317) prosegue fino a Montebuono, dal bivio prendendo direzione Rocchette fino ad arrivare al km 25 della strada seguendo il confine comunale di Torri in Sabina fino a incrociare il torrente dell'Aia che a sua volta s'incrocia con la strada statale n. 313, si prosegue sul confine comunale di Torri in Sabina fino a toccare il confine con il comune di Casperia, si prosegue sul confine comunale di Torri in Sabina fino ad arrivare a incrociare il confine del comune di Selci, si prosegue per il confine comunale di Cantalupo fino ad arrivare in prossimità del km 24 della s. s. n. 313 fino ad arrivare a quota 198 si prosegue lungo il confine comunale di Cantalupo, il quale in questo punto confina con il comune di Casperia, fino ad arrivare al fosso Vallesanta dove a quota 148 inizia il confine con il comune di Roccantica, proseguendo per il fosso Vallesanta s'incontrano altri due fossi a quota 126, che delimitano il confine di Cantalupo con Roccantica, proseguendo verso sud si arriva a quota 98 e si incontra il confine del comune di Poggio Catino, si risale verso nord lungo detto confine fino a circa il km 7 della strada pedemontana passando per la località Casa Bella, si prosegue verso sud fino ad arrivare a quota 290 in prossimità della località Tiro a Segno, si prosegue ancora verso sud fino a incontrare il Fosso di Fabri che si segue fino a incontrare la strada a quota 179 in prossimità del km 43, seguendo la strada fino a incrociare il confine comunale tra Montopoli di Sabina e Poggio Mirteto, localilà S. Pietro, proseguendo verso sud si arriva al confine con il comune di Salisano, si prosegue verso sud fino a incontrare il confine comunale di Castelnuovo di Farfa, correndo lungo il torrente Farfa piegando fino ad arrivare a quota 126 con il confine del comune di Mompeo, proseguendo lungo il confine comunale verso sud fino a incrociare al km 8 la strada che congiunge Castelnuovo di Farla con Monte S. Maria, il confine prosegue verso sud fino a quota 292 da dove inizia il confine con il comune di Toffia, seguendo il fosso Racanile e arrivando a quota 125 si prosegue lungo il confine comunale di Fara Sabina fino ad arrivare al confine con la provincia di Roma con il comune di Nerola, si prosegue su detto confine in direzione nord-est fino a incrociare Valle delle Fontanelle, seguendo detta valle verso sud passando per Osteria di Nerola fino a incontrare il confine provinciale e comunale di Nerola con Scandriglia, si prosegue lungo detto confine fino a incontrare il confine del comune di Montorio Romano, passando per la località le Cese fino ad arrivare alla strada provinciale Nerola-Montorio, si prosegue lungo detta strada passando per Montorio Romano, proseguendo in direzione sud seguendo la strada provinciale Montorio-Monteflavio (in pianta risulta una mulattiera) in prossimità del km 2, proseguendo verso ovest lungo la Valle Raggia si incontra il fosso del Casali si prosegue su di esso fino ad arrivare al confine comunale tra Moricone e Montorio Romano, si prosegue su detto confine in direzione sud-est fino a incontrare la strada che prosegue in direzione del centro abitato di Moricone fino a incontrare la strada statale 633, si prosegue verso sud incrociando la località Stazzano Nuovo al km 11, proseguendo fino a costeggiare il centro abitato di Palombara Sabina, si prosegue lungo detta strada fino ad arrivare al bivio con la strada provinciale 31 per Tivoli, dove si incontra il confine del comune di Marcellina, seguendo il confine comunale si risale fino ad arrivare in località Caprareccia si scende verso sud-est costeggiando il centro abitato di Marcellina, si prosegue lungo il confine comunale passando per il fosso del Vallone, si prosegue in direzione ovest costeggiando la ferrovia Roma- Pescara passando nei pressi di Fonte Memoria fino ad arrivare al confine comunale di Guidonia- Montecelio, in località M.S. Paolo, si prosegue sul confine comunale di Guidonia- Montecelio con Tivoli fino ad arrivare sulla s.s. n. 5 Tiburtina; si prosegue verso ovest dove incontrando la ferrovia si risale in direzione nord e sempre seguendo il confine comunale si piega verso ovest costeggiando il lago di S. Giovanni e incrociando la via di Montecelio si scende verso sud fino a incontrare nuovamente la ferrovia Roma- Pescara e si prosegue in direzione ovest, si prosegue lungo detta linea ferroviaria che in prossimità del fiume Aniene riprende il confine comunale di Guidonia- Montecelio con Roma, si prosegue in direzione nord-ovest lungo detto confine fino ad arrivare al confine del comune di Mentana in prossimità del Colle S. Antonio al km 17 della via Nomentana, si prosegue lungo il confine comunale di Mentana fino ad arrivare al fosso dell'Orneto dove inizia il comune di Monterotondo costeggiando detto confine lungo il fosso Rio della Casetta fino ad arrivare alla ferrovia Roma- Orte, si prosegue in direzione nord lungo la

ferrovia passando per la località Casello del Grillo fino ad arrivare a Passo Corese si prosegue nuovamente sulla ferrovia costeggiando il fiume Tevere, si attraversano i comuni di Fara Sabina e di Montopoli Sabina, fino a incontrare il confine della provincia di Roma, proseguendo verso nord passando nel comune di Poggio Mirteto fino a incontrare nuovamente la ferrovia Roma- Orte, proseguendo lungo la ferrovia si attraversa il comune di Forano e proseguendo il comune di Stimigliano fino ad arrivare nel comune di Collevecchio dove la ferrovia si incrocia con l'autostrada Roma- Firenze al km 511, e proseguendo sull'autostrada si attraversa il comune di Magliano località Foglia, si prosegue su di essa fino a incontrare il confine comunale di Magliano Sabina che si percorre fino a riprendere l'autostrada a circa quota 43, si prosegue su di essa fino in prossimità del km 502 dove si incrocia la s.s. n. 3 Flaminia, si prosegue fino al km 66.

ART. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini previsti dal presente disciplinare.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per tipologia di vino, sono le seguenti:

- Colli della Sabina bianco
  Produzione uva (t/ha): 10
  Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 10,50%

- Colli della Sabina rosso:
  Produzione uva (t/ha): 9
  Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Lazio, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di uva per ettaro inferiore a quello stabilito dal presente disciplinare.

ART. 5

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

La resa dell'uva in vino per tutte le tipologie non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa uva-vino superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Nella vinificazione dei vini di cui al comma precedente sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini medesimi, le loro peculiari caratteristiche.

I prodotti utilizzabili per la correzione dei mosti e dei vini dovranno provenire esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» ad esclusione del mosto concentrato rettificato.

ART. 6

I vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» all'atto dell'immissione al consumo debbono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli della Sabina» bianco:

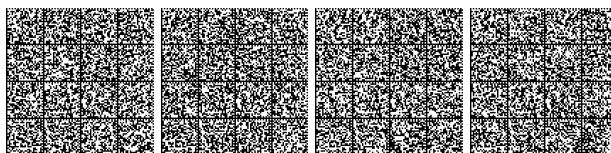
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: dall'asciutto all'amabile, delicato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

«Colli della Sabina» rosso:

- colore: rosso rubino vivace;
- odore: vinoso, intenso;
- sapore:, da secco ad amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

ART. 7

Ai vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.
È consentito tuttavia l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno il consumatore.
Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» può essere utilizzata la menzione «vigna», a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri che nei documenti di accompagnamento.
Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

ART. 8

Tutti i vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» confezionati in bottiglie da 0,750 litri debbono essere chiuse con tappatura raso bocca.
Tuttavia per detti vini è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
COLLI DELLA SABINA BIANCO	B307	X	888	1	X	X	A	0	X
COLLI DELLA SABINA ROSSO	B307	X	999	2	X	X	A	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti									
COLLI DELLA SABINA BIANCO FRIZZANTE	B307	X	888	1	X	X	C	0	X
COLLI DELLA SABINA BIANCO SPUMANTE	B307	X	888	1	X	X	B	0	X
COLLI DELLA SABINA ROSATO	B307	X	999	3	X	X	A	0	X
COLLI DELLA SABINA ROSATO FRIZZANTE	B307	X	999	3	X	X	C	0	X
COLLI DELLA SABINA ROSSO FRIZZANTE	B307	X	999	2	X	X	C	0	X
COLLI DELLA SABINA ROSSO NOVELLO	B307	X	999	2	C	X	A	0	X

11A02235

DECRETO 10 febbraio 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Controguerra».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E
DELLA QUALITÀ - SAQ IX

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto ministeriale del 20 agosto 1996, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Controguerra» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

Vista la domanda presentata dalla regione Abruzzo, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Controguerra»;

Visto il parere favorevole della regione Abruzzo sulla citata domanda;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 298 del 22 dicembre 2010;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Controguerra» in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato comitato;

Decreta:

Art. 1.

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Controguerra», approvato con decreto ministeriale del 20 agosto 1996, e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini a denominazione di origine controllata «Controguerra», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine.

Art. 4.

A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata «Controguerra» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata dei vini «Controguerra» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 10 febbraio 2011

Il direttore generale, ad interim*:* VACCARI

Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "CONTROGUERRA"

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Controguerra", è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Tali vini sono i seguenti:
"Controguerra" rosso;
"Controguerra" rosso riserva;
"Controguerra" rosato;
"Controguerra" bianco;
"Controguerra" novello;
"Controguerra" spumante metodo classico;
"Controguerra" bianco passito;
"Controguerra" rosso passito;
"Controguerra" Merlot;
"Controguerra" Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon);
"Controguerra" Passerina;
"Controguerra" Chardonnay;
"Controguerra" Pecorino.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini della Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

"Controguerra" rosso, anche nella tipologie riserva e novello, e "Controguerra" rosato:

Montepulciano nero minimo 70%;

possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 30%.

"Controguerra" bianco:

Trebbiano toscano e/o abruzzese minimo 50%

Passerina minimo 10%;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 40%.

"Controguerra" passito bianco:

Trebbiano toscano e/o abruzzese, Malvasia, Passerina, da soli o congiuntamente: minimo 60%;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 40%.

"Controguerra" passito rosso:

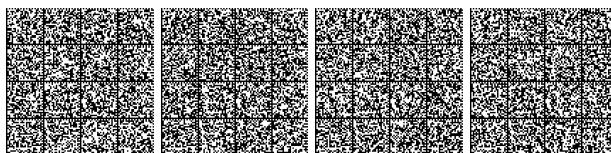
Montepulciano nero minimo 70%;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 30%.

"Controguerra" spumante metodo classico:

Trebbiano toscano e/o abruzzese: minimo 60%;

Chardonnay, Verdicchio, Pecorino, da soli o congiuntamente minimo 30%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

La Denominazione di Origine Controllata “Controguerra” con la menzione di uno dei seguenti vitigni “Merlot”, “Passerina”, “Chardonnay”, “Pecorino”, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l’85% dal corrispondente vitigno;

possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

La Denominazione di Origine Controllata “Controguerra” con la menzione del vitigno “Cabernet” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l’85% dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon;

possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

Articolo 3

Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Controguerra” devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Controguerra, Torano Nuovo, Ancarano, Corropoli e Colonnella, tutti in provincia di Teramo.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Controguerra” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell’iscrizione allo schedario viticolo ai sensi della normativa vigente, unicamente i vigneti di giacitura ed esposizione adeguata con esclusione dei fondo valle, con altitudine non superiore ai 440 metri s.l.m. e buona sistemazione idraulico – agraria.

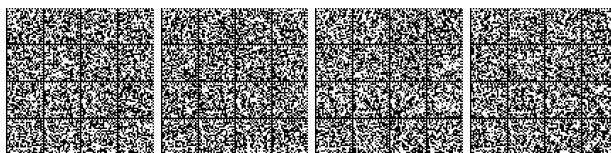
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l’irrigazione di soccorso, prima dell’invaiatura, in annate siccitose.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti sono esclusi i sistemi espansi (pergola abruzzese) ed il numero delle viti non deve essere inferiore a 3.000 ceppi/ettaro, e la produzione media per ceppo non deve superare i kg. 4,8 per i vini rossi e Kg 5,6 per i vini bianchi, fermo restando i limiti di resa uva ad ettaro indicate al successivo comma.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 12 t/ettaro per i vini rossi e rosati, con o senza indicazione di vitigno, e le 14 t/ettaro per i vini bianchi, con o senza indicazione di vitigno.

Fermi restanti i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla superficie effettivamente coperta dalle viti e/o al numero di ceppi presenti.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a DOC “Controguerra” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%, qualora superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite l'intera partita perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Controguerra".

La resa massima dell'uva per la tipologia "passito" non deve superare per il vino finito il 45%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

"Controguerra" rosso, nelle varie tipologie con o senza indicazione di vitigno, e "Controguerra" rosato: 11,50% vol;

"Controguerra" rosso riserva: 12,00% vol;

"Controguerra bianco", nelle varie tipologie con o senza indicazione di vitigno: 11,00% vol.

Nel caso di rivendicazione del termine "vigna" non può essere effettuato alcun tipo di arricchimento.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento, affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini di cui sopra le loro specifiche caratteristiche.

Per la elaborazione del "Controguerra" spumante metodo classico può essere utilizzata esclusivamente la tecnica della rifermentazione in bottiglia.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" bianco e "Controguerra" rosato non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, mentre il vino "Controguerra" rosso non può essere immesso al consumo prima del 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" rosso riserva, può essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, a decorrere dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" spumante metodo classico deve subire prima dell'immissione al consumo un periodo minimo di permanenza sulle fecce di diciotto mesi; per il millesimato il periodo minimo è di ventiquattro mesi. Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" rosso, imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve può essere designato in etichetta "novello", purché la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 30%, e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia di vino.

Nella vinificazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" passito nelle due tipologie bianco e rosso, il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento in locali (è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata) e deve raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 24,00% vol;

L'uva può essere ammostata non prima del 15 novembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario la Regione Abruzzo su richiesta documentata dai produttori interessati può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 15 novembre.

Il vino può essere posto in commercio ad iniziare dal 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Controguerra” passito, sia bianco che rosso, se invecchiato per 30 mesi a decorrere dal 31 marzo dell’anno successivo alla vendemmia in caratelli di capacità massima di 500 litri, può portare in etichetta la menzione “Annoso”.

Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllate compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative all’area interessata.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Controguerra” di cui all’art. 1 del presente disciplinare di produzione, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

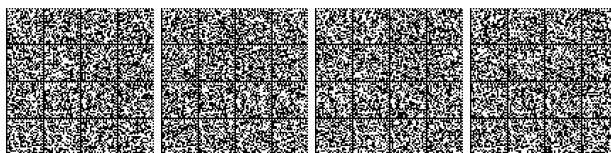
“Controguerra” rosso:
colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco, leggermente tannico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

“Controguerra” rosso riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: etereo, fine, persistente;
sapore: asciutto, leggermente tannico, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;

“Controguerra” rosato:
colore: rosa ciliegia più o meno intenso;
odore: vinoso, fruttato, gradevole;
sapore: asciutto, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Controguerra” rosso novello:
colore: rosso rubino;
odore: fruttato;
sapore: secco, sapido, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

“Controguerra” bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: fruttato;
sapore: asciutto, con leggero retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

“Controguerra” spumante metodo classico:
spuma: perlage fine e persistente;
odore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: fine e persistente;
sapore: da brut natur a dry, fresco, pieno, lungo, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

"Controguerra bianco passito":
colore: dal giallo paglierino all'ambrato intenso;
odore: etereo, caratteristico;
sapore: da secco ad amabile, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;
acidità totale minimo: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l;

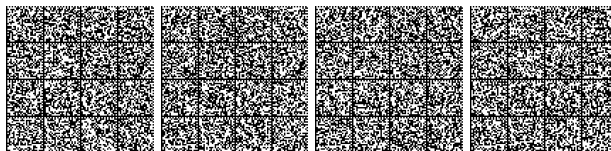
"Controguerra rosso passito":
colore: da rosso rubino intenso al granato;
odore: etereo, caratteristico;
sapore: amabile, armonico, pieno, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;

"Controguerra Merlot":
colore: rosso rubino;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: asciutto, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

"Controguerra Cabernet":
colore: rosso rubino ;
odore: erbaceo, caratteristico;
sapore: asciutto, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

"Controguerra Passerina":
colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: tenue;
sapore: asciutto, fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

"Controguerra Chardonnay":
colore: giallo paglierino poco intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

"Controguerra Pecorino":
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

I vini "Controguerra" eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno possono rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" è facoltativa la specificazione aggiuntiva riferendosi al colore; detta specificazione, se usata, e quelle riferentesi ad un vitigno, devono essere apposte subito dopo la Denominazione di Origine Controllata "Controguerra".

La specificazione aggiuntiva "riserva" deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura denominazione di origine controllata, e non può essere intercalata tra quest'ultima e la denominazione "Controguerra". In ogni caso la specificazione "riserva" deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la stessa DOC.

Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività dell'imbottigliatore quali: viticoltore, tenuta, podere, cascina e altri similari, sono consentiti in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Nella designazione e presentazione di tutti i vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

È consentito l'uso di identificazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne", dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché:

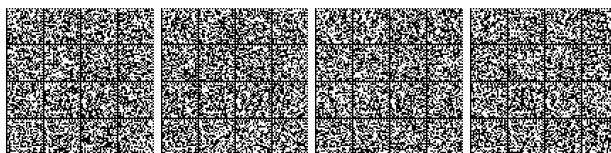
tale menzione sia iscritta nella "lista positiva" della Regione Abruzzo, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010;

tali vigne siano indicate ed evidenziate separatamente all'atto dell'iscrizione allo schedario viticolo;

che le uve da esse provenienti ed i vini da esse separatamente ed unicamente ottenuti siano distintamente indicate e caricati rispettivamente nella denuncia annuale di produzione delle uve e nei registri obbligatori di cantina.

Articolo 8

Confezionamento

Tutti i vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità da 0,187- 0,375- 0,750- 1,000- 1,500- 3,000 litri e devono essere, per quanto riguarda l'abbigliamento e la tipologia, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio. È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente. Per il "Controguerra" rosso riserva è consentito solo l'uso del tappo di sughero. Per il "Controguerra" spumante metodo classico è obbligatorio il tappo di sughero a fungo, con il tradizionale ancoraggio a gabbietta.

Allegato A

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
CONTROGUERRA BIANCO	B299	X	888	1	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA BIANCO PASSITO	B299	X	888	1	D	X	A	0	X
CONTROGUERRA BIANCO PASSITO ANNOSO	B299	X	888	1	D	X	A	1	X
CONTROGUERRA ROSSO	B299	X	999	2	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA ROSSO RISERVA	B299	X	999	2	A	X	A	1	X
CONTROGUERRA ROSSO PASSITO	B299	X	999	2	D	X	A	0	X
CONTROGUERRA ROSSO PASSITO ANNOSO	B299	X	999	2	D	X	A	1	X
CONTROGUERRA ROSSO NOVELLO	B299	X	999	2	C	X	A	0	X
CONTROGUERRA ROSATO	B299	X	999	3	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA SPUMANTE METODO CLASSICO	B299	X	888	1	X	X	B	0	X
CONTROGUERRA SPUMANTE BRUT NATURE METODO CLASSICO	B299	X	888	1	X	X	B	0	O
CONTROGUERRA SPUMANTE EXTRA BRUT METODO CLASSICO	B299	X	888	1	X	X	B	0	F
CONTROGUERRA SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO	B299	X	888	1	X	X	B	0	G
CONTROGUERRA SPUMANTE EXTRA DRY METODO CLASSICO	B299	X	888	1	X	X	B	0	H
CONTROGUERRA SPUMANTE DRY METODO CLASSICO	B299	X	888	1	X	X	B	0	I
CONTROGUERRA CABERNET	B299	X	CAB	2	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA CHARDONNAY	B299	X	298	1	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA MERLOT	B299	X	146	2	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA PASSERINA	B299	X	181	1	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA PECORINO	B299	X	184	1	X	X	A	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti									
CONTROGUERRA BIANCO FRIZZANTE	B299	X	888	1	X	X	C	0	X
CONTROGUERRA CILIEGIOLO	B299	X	062	2	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA MALVASIA	B299	X	132	1	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA MOSCATO AMABILE	B299	X	153	1	X	X	A	0	C
CONTROGUERRA PINOT NERO	B299	X	195	2	X	X	A	0	X
CONTROGUERRA RIESLING	B299	X	210	1	X	X	A	0	X

11A02236

PROVVEDIMENTO 8 febbraio 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Salame Piacentino» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 1263 del 1º luglio 1996.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ - SAQ VII

Visto il regolamento (CE) n. 510 del consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 1263 del 1o luglio 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta «Salame Piacentino»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del regolamento (CE) n. 510/06 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 92 della commissione del 3 febbraio 2011, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

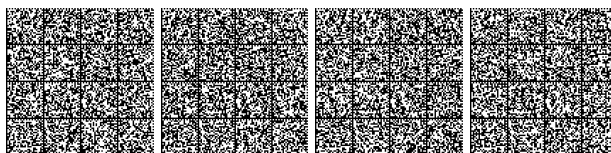
Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. «Salame Piacentino», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Salame Piacentino», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 92 del 3 febbraio 2011.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Salame Piacentino», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 8 febbraio 2011

Il direttore generale, ad interim: VACCARI

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Salame Piacentino"

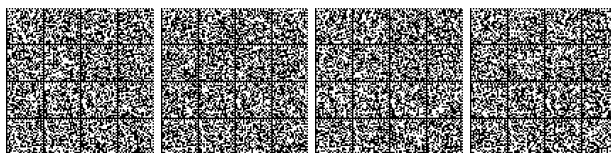
Art. 1 – Denominazione
La Denominazione d'Origine Protetta "Salame Piacentino" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Zona di produzione
Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Salame Piacentino debbono essere situati nel territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna.
I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni debbono essere conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione d'origine di Parma e San Daniele.
Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.
I suini debbono essere di peso di 160 kg, più o meno 10 %, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.
II macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli.
Il documento del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore.
I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.
La zona di elaborazione del Salame Piacentino comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri s.l.m a motivo delle particolari condizioni climatiche.

Art. 3 - Materie prime
II Salame Piacentino deriva da materie prime appartenenti a suini che corrispondono alle caratteristiche dell'art. 2. La percentuale di grasso utilizzabile va dal 10 al 30% in funzione della parte magra utilizzata. Per la parte magra sono esclusi i tagli di carne provenienti dallo spolpo di testa, mentre per la parte grassa può essere utilizzato, lardo, gola e parti di pancetta prive di grasso molle.

Art. 4 - Metodo di elaborazione
Le carni suine magre e le parti grasse, sono ridotte in pezzettini e successivamente passati al tritacarne con stampo a fori larghi superiori a 10 mm di diametro.
La pasta di salame così ottenuta viene poi condita a secco con la seguente miscela:

Dosi per 100 Kg di carne fresca

- cloruro di sodio: min 1,5 Kg; max 3,5 Kg ;
- nitrato di potassio (E252): max 15 g;
- pepe nero o bianco in grani e/o spezzato: min 30; max 50 gr;
- infuso di aglio e vino: max 500 gr; aglio (da 5 a 20 gr), vino (da 0,1 a 0,5 litri);
- zuccheri: max 1,5 Kg;
- sodio L-ascorbato (E301): max 200 gr.

Seguono poi l'impastamento e l'insaccamento in budello di suino.
Infine il Salame, legato con spago, viene successivamente forato e sottoposto ad asciugamento in ambienti aventi una temperatura compresa tra 15° e 25° C ed umidità relativa compresa tra il 40 ed il 90 %.

Art. 5 - Stagionatura
La stagionatura dei Salami Piacentini avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 12 e 19 °C ed una umidità relativa di 70-90 % per un periodo non inferiore a 45 giorni dalla data di salatura. Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed alla umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle valli piacentine.

Art. 6 - Caratteristiche
II Salame Piacentino, all'atto della immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Aspetto esterno: forma cilindrica con peso variabile non superiore ad 1 kg e non inferiore a 400 gr.
Aspetto al taglio: colore rosso vivo con lenticelle di grasso di colore bianco rosato.
Aroma e sapore: sapore dolce e delicato, l'aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato dal periodo di stagionatura.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	MIN	MAX
Umidità (%)	27	50
Proteine (%)	23,5	33,5
Grassi (%)	16	35
Sale (%)	3	5
Ceneri (%)	4	6,5
Collagene (%)	0,5	4
pH	5,4	6,5

II Salame Piacentino può essere commercializzato sfuso ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero, in tranci o affettato. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 7 esclusivamente nella zona di trasformazione indicata all'art. 2.

Art. 7 - Controlli
Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione, è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006.

Art. 8 - Designazione e presentazione
La designazione del "Salame Piacentino" deve essere indicata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta, che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta".
Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione.
E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo
alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

« SALAME PIACENTINO »

N. CE:

DOP (X) IGP( )

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare

1. Servizio competente dello Stato membro:
Nome : Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Indirizzo : Via XX Settembre n. 20 – 00187 ROMA
Tel. : 06-46455104
Fax : 06- 46655306
e-mail : saco7@politicheagricole.gov.it

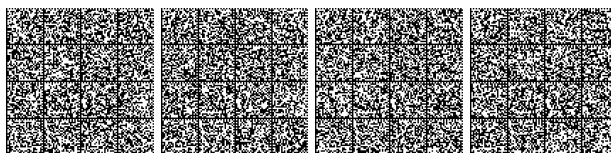
2. Associazione
Nome: Consorzio della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino, della Pancetta Piacentina a Denominazione di Origine Protetta
Indirizzo: Via Colombo n. 35 - 29100 Piacenza
Tel. 0523 - 591260
Fax : 0523 - 608714
e-mail: salumi.piacenlini@libero.it

Composizione: Produttori/trasformatori (x) altro ( )

3. Tipo di prodotto
Classe 1.2 - Prodotti a base di carne

4. Descrizione del disciplinare
(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, par.2)

4.1 Nome: "Salame Piacentino"

4.2 Descrizione
II "Salame Piacentino" appartiene ai prodotti salati e naturalmente stagionati, rivestiti con diritto di suino, da consumarsi crudi. Per la fabbricazione del "Salame Piacentino" si utilizza carne magra suina con aggiunta di grasso suino nella percentuale dal 10% al 30%.
Il prodotto finito è di forma cilindrica, di peso non superiore ad 1 Kg e non inferiore a 0,400 kg, il colore della fetta è rosso vivo inframmezzato da lenticelle di grasso di colore bianco rosato, l'aroma è tipico, molto intenso, piuttosto dolce, con odore caratteristico di carni insaccate.
Per la fabbricazione si utilizzano cosce suine fresche di animali nati, allevati e macellati in Emilia Romagna e Lombardia.

4.3 Zona geografica
La zona di elaborazione del Salame Piacentino comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri s.l.m a motivo delle particolari condizioni climatiche.

4.4 Prova dell'origine
Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo degli allevatori, macellatori, produttori e stagionatoli, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

4.5 Metodo di ottenimento
La produzione del "Salame Piacentino" comprende le seguenti fasi: tritatura delle carni, condimento con miscela di salagione ed aromi; impastamento; insaccamento e legatura; stagionatura.
La stagionatura decorre dall'inizio della salagione e non deve essere inferiore a 45 giorni.

4.6 Legame
I requisiti del "Salame Piacentino" dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è strettamente legata alla zona geografica delimitata. Nell'area di approvvigionamento della materia prima, di cui al punto 4.2., l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale. L'elaborazione localizzata del "Salame Piacentino" trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata al punto 4.3. I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione dove prevalgono vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo determinante sul clima a sua volta determinante per le peculiarità del prodotto finito.
L'insieme " materia prima - prodotto - denominazione" si collega all'evoluzione socioeconomica specifica dell'area interessata, con delle connotazioni altrove non riproducibili.

4.7 Organismo di controllo
Nome: E.CE.PA. - Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari
Indirizzo: Strada dell'Anselma, 5—29100 Piacenza
Tel: 0523-60.96.62
Fax: 0523 - 64.44.47
e-mail: amministrazione@ecepa.it

4.8 Etichettatura
II prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura "Salame Piacentino".
La denominazione "Salame Piacentino" deve essere riportata in etichetta con caratteri chiari e indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta e deve essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta".
È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.
È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole, dai cui allevamenti il prodotto deriva.

11A02230

PROVVEDIMENTO 8 febbraio 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Fontina» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 1107 del 12 giugno 1996.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ - SAQ VII

Visto il regolamento (CE) n. 510 del consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 1107 del 12 giugno 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta «Fontina»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del regolamento (CE) n. 510/06 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 93 della commissione del 3 febbraio 2011, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. «Fontina», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Fontina», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 93 del 3 febbraio 2011.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Fontina», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 8 febbraio 2011

Il direttore generale, ad interim*:* VACCARI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP “FONTINA”

ART.1 (Denominazione)

1. Il presente disciplinare regolamenta la produzione, la stagionatura e la porzionatura del formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Fontina”.
2. La Fontina è un formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura.

ART.2 (Zona di produzione)

3. La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio Fontina è l’intero territorio della Valle d’Aosta.

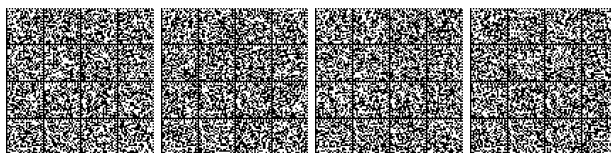
ART.3 (Materia prima)

1. Il latte destinato alla trasformazione in Fontina deve essere prodotto in Valle d’Aosta e avere i seguenti requisiti:
   - crudo,
   - intero,
   - proveniente da una sola mungitura,
   - di bovina appartenente alla razza valdostana (Pezzata rossa, pezzata nera, castana), alimentata secondo le disposizioni dell’ART.4.

ART.4 (Alimentazione)

1. L’alimentazione delle lattifere dev’essere costituita da fieno ed erba verde prodotti in Valle d’Aosta.
2. E’ possibile l’utilizzo dei mangimi concentrati conformi alla normativa vigente.
3. E’ consentito l’uso degli alimenti di seguito elencati nei limiti delle quantità a fianco di ognuno indicate espresse in percentuale sul totale della formulazione del concentrato di cui fanno parte:
   - farina di girasole di qualità superiore, ovvero con un contenuto in proteine oltre il 30% e in fibra <28% sul tal quale, in ragione non superiore al 10%;
   - pannelli di lino, di mais e di soia certificato Biologico (in ragione non superiore al 10%; se in abbinamento alla soia integrale, la loro somma deve essere inferiore al 10%);
   - semola glutinata di mais, in ragione non superiore al 10%;
   - soja integrale, in ragione non superiore al 5%; se in abbinamento al pannello di soia certificato biologico, la loro somma dev’essere inferiore al 10%;
   - buccette di soia, in ragione non superiore al 10%;
   - polpe di bietola, in ragione non superiore al 10% purché in forma di fettucce vergini;
   - pisello proteico, in ragione non superiore al 10%;
   - carbonato di calcio < 2%.

4. Sono proibiti i foraggi insilati o fermentati e gli alimenti di seguito riportati:

PANNELLI
Pannelli diversi da quelli indicati al punto 2.

FARINE DI ESTRAZIONE E PROTEICHE DI ORIGINE ANIMALE
Farine di estrazione: arachide, colza, ravizzone, cotone, pomodoro, papavero, palmisto, olive, mandorle, noci.
Farine proteiche animali: pesce, carne, sangue, sottoprodotti macellazione.

FARINE E OLI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE
Farina di ossa, grasso di ossa, oli vegetali (ad esclusione dei preparati vitaminici in veicolo oleoso), sanse.

SEMI
Cotone, veccia, fieno greco, lupino, colza, ravizzone, ricino, fagioli, lenticchie, pomodori, papavero, tabacco.

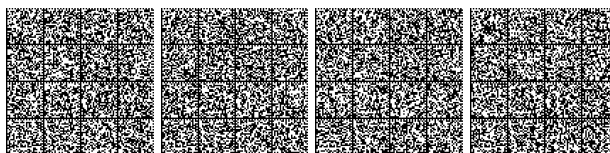
RADICI, ORTAGGI E FRUTTA
Carrube, manioca, tapioca, rutabaga, navone, patata, barbabietola fresca e sottoprodotti freschi (foglie e colletti), olive e sottoprodotti (sanse, pastazzi), ortaggi in genere (cavoli, porri, insalate), rape, pomodori freschi e sottoprodotti (piante, buccette), frutta fresca o essiccata di qualsiasi origine e natura (mele, pere, pesche, uva, agrumi).

SOTTOPRODOTTI INDUSTRIALI
Industria saccarifera e dolciaria: saccarosio, glucosio, residui di fermentazione (marchi, lieviti), melasso (permesso come legante dei pellets in misura inferiore al 3%).
Industria del riso: riso e sottoprodotti (pula, pula vergine, farinaccio, lolla, risina, granaverde e gemma di riso).
Industria enologica, della birra e della distillazione: vinacce, vinaccioli, fecce, borlande.
Sono altresì vietati tutti i sottoprodotti delle industrie alimentari, della macellazione e lattiero-casearia.

FONTI AZOTATE
Urea, sali ammonio, concentrato proteico di bietole (CPB), borlande di ogni tipo.

ALTRO
Antibiotici, ormoni e/o stimolanti, terreni di fermentazione, silice, paglia trattata chimicamente, pane secco o fresco.

ART.5 (Trasformazione)

1. Prima della coagulazione il latte non deve aver subito riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.
   Al latte possono essere aggiunte colture di batteri lattici autoctoni (denominati fermenti); conservati sotto la responsabilità del Consorzio Produttori e Tutela dalla DOP Fontina, che li rilascia liberamente a tutti i produttori di Fontina DOP.
   La coagulazione del latte avviene in caldaie in rame o in acciaio, mediante l'aggiunta di caglio di vitello. Il procedimento deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 34°C e i 36°C e deve durare almeno 40 minuti.
2. Deve essere poi eseguita la rottura del coagulo fino a ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni paragonabili al chicco di mais.
3. Successivamente deve avvenire la fase di spinatura su fuoco che deve raggiungere una temperatura compresa tra 46°C e 48°C.
4. La spinatura va completata fuori fuoco fino al momento in cui il casaro decide che i granuli di cagliata sono sufficientemente spurgati.

5. Dopo una fase di riposo, comunque non inferiore ai 10 minuti, avviene l'estrazione e l'infagottamento, ossia l'avvolgimento in tele di tessuto della massa caseosa che deve essere posta nelle tipiche fascere a scalzo concavo che vengono impilate e poste sotto pressa.
6. Al primo rivoltamento deve essere applicata una placchetta di caseina, le cui caratteristiche sono indicate nell'art.10, recante un codice identificativo della forma e l'elemento grafico identificativo del prodotto.
7. Prima dell'ultima fase di pressatura deve essere applicata la placchetta di identificazione, così come previsto dall'articolo 10, recante il numero del produttore attribuito dal Consorzio incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
8. La fase di pressatura si protrae fino alla lavorazione successiva. Durante questo intervallo le forme devono essere rivoltate per favorire lo spurgo della massa caseosa.
9. Al termine della fase di pressatura, entro 24 ore e per un periodo non superiore a 12 ore, le forme possono essere sottoposte all'operazione di salamoia mediante l'immissione in vasconi contenenti una soluzione di acqua e sale.

ART.6 (Rivoltamento, salatura e strofinatura delle forme durante la stagionatura)

1. Il rivoltamento, la salatura e la strofinatura delle singole forme vengono eseguite nel modo seguente. La forma viene estratta dallo scaffale e rivoltata per la salatura della faccia che appoggiava sul ripiano, attraverso la distribuzione a spaglio di un leggero strato di sale. Dopo tale operazione la forma viene posizionata nuovamente sul ripiano dello scaffale. Verificato lo scioglimento del sale, la forma viene estratta per essere strofinata sul lato precedentemente salato e sullo scalzo a mezzo di spazzole e di una soluzione di acqua e sale; quindi viene riposta nello scaffale nella sua posizione originaria.
   Questa sequenza di operazioni, che avviene nei magazzini di stagionatura, permette di trattare entrambe le facce della forma, favorendo il corretto sviluppo della crosta: l'addetto alle suddette operazioni valuta la necessità di compiere l'una o l'altra operazione in base alle caratteristiche delle singole forme da trattare.

ART.7 (Magazzini di stagionatura)

1. La maturazione deve svolgersi in magazzini con le seguenti caratteristiche:
   - umidità almeno 90%;
   - temperatura compresa tra 5 e 12 °C.
2. Le condizioni di umidità e temperatura di cui al punto precedente si possono ritrovare sia in magazzini che utilizzano tecnologie di condizionamento sia nelle grotte tradizionalmente usate per la maturazione dei formaggi.

ART.8 (Caratteristiche del prodotto)

1. Il prodotto Fontina deve possedere le caratteristiche chimiche, fisiche microbiologiche ed organolettiche descritte ai commi successivi.

2. Caratteristiche fisiche:

   Forma
   a) cilindrica tipicamente appiattita
   b) facce piane
   c) scalzo in origine concavo, non sempre rilevabile a maturazione

Dimensione
a) diametro compreso tra 35 e 45 cm
b) altezza variabile compresa tra 7 e10 cm
c) peso variabile e compreso tra 7,5 e 12 Kg

Crosta
a) compatta di colore marrone da chiaro a scuro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura.
b) Morbida o semidura con il protrarsi della stagionatura
c) sottile

Pasta
a) elastica e morbida in relazione al periodo di produzione
b) occhiatura caratteristica e dispersa nella forma
c) colore variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso

3. Caratteristiche chimiche: la percentuale di grasso deve essere minimo il 45% sulla sostanza secca.
4. Caratteristiche microbiologiche: elevato contenuto in fermenti lattici vivi.
5. Caratteristiche organolettiche: la pasta fondente in bocca ha caratteristico sapore dolce e delicato, più intenso con il procedere della maturazione.

ART.9 (Legame)

1. I fattori naturali sono connessi con il tipico ambiente montano della Regione, determinante qualità peculiari della materia prima che si riflettono direttamente nelle caratteristiche del formaggio.
2. Per quanto riguarda i fattori umani, si segnala il tradizionale allevamento della razza autoctona nonché la continuità della tecnica di trasformazione del latte con diffusione del prodotto sui mercati di consumo, prevalentemente del nord Italia.

ART.10 (Identificazione del prodotto)

1. Gli elementi di tracciabilità presenti sulla forma sono:
la placchetta in caseina, l'identificativo "Consorzio Tutela Fontina" (con acronimo "CTF") e il marchio.

1. 1 La placchetta in caseina riporta un codice alfanumerico identificativo della forma e si trova sullo scalzo della forma.
1. 2 Gli stampi degli identificativi "Consorzio Tutela Fontina" (con acronimo CTF), riportano anche un codice numerico identificativo del produttore. Gli stampi sono in materiale plastico e di forma rettangolare (10 x 7,5 cm) e vengono applicati su una delle facce piane della forma in fase di pressatura, terminata la quale vengono rimossi.
Gli stampi sopra descritti vengono distribuiti dal Consorzio a tutti i soggetti che operano rispettando il disciplinare di produzione della Fontina D.O.P.
1. 3 Il marchio viene impresso sulle forme aventi le caratteristiche di cui all'articolo 8 ed almeno 80 giorni di maturazione a partire dal giorno di produzione dopo il controllo con esito positivo effettuato dalla struttura di controllo.

ART.11 (Condizionamento e etichettatura)

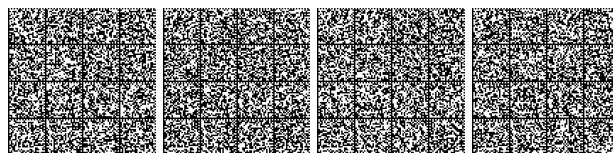
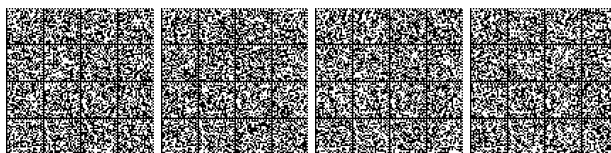
1. La Fontina è porzionata nella sola zona di produzione, come definita dall'articolo 2 al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto al consumatore finale. La Fontina presenta una crosta umida e un tenore di umidità della pasta tali per cui l'immagazzinamento, lo stoccaggio e le modalità di confezionamento risultano fasi estremamente delicate, da effettuarsi in tempi rapidi, mantenendo le condizioni ambientali ideali (temperatura e umidità) e dedicando particolare cura nel trattamento delle forme da parte degli operatori. La rapidità nelle diverse fasi permette di ridurre al minimo il rischio di sviluppo di muffe sulla crosta e all'interno della pasta. Infatti, lo sviluppo di muffe, oltre a produrre colorazioni anomale della crosta causate dallo sviluppo di miceli fungini, compromette facilmente l'integrità della sottile crosta, provocando una conseguente alterazione delle proprietà della pasta, ovvero una colorazione anomala e un sapore forte e sgradevole, caratteristiche non gradite al consumatore finale.

2. L'etichetta del prodotto porzionato deve riportare:
   - il marchio distintivo della DOP individuato nell'Art. 13.
   - logo comunitario
   - la dicitura "Prodotto di montagna" e "Produit de montagne".

ART.12 (Organismo di controllo)

1. Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del seguente disciplinare è svolto da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art.11 del regolamento (CE) N. 510 del 20 marzo 2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo CSQA Certificazioni Via S. Gaetano, 74, THIENE (VI) 36016, Tel.+39.0445.313011-Fax.+39.0445.313070, e-mail: csqa@csqa.it.

ART.13 (Caratteristiche del marchio)

1. Le caratteristiche grafiche del marchio sono di seguito descritte:
   - "FONTINA": scritta realizzata in tracciati, disegno vettoriale.
   - "ZONA DI PRODUZIONE REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA": carattere utilizzato Univers 75 Black
   - " DOP": carattere utilizzato Univers Black Extended.
   - Al centro della composizione compare il tratto di una montagna stilizzata sopra la scritta Fontina. Sotto la dicitura DOP inserita in una ellisse.
   - Tutti gli elementi costitutivi il marchio completo della DOP Fontina sono da considerarsi inseparabili.
2. Per l'utilizzo del presente marchio è obbligatorio l'utilizzo in positivo su qualsiasi sfondo o superficie sufficientemente chiara da mantenere inalterata la totale leggibilità.
3. In caso di stampa o riproduzione su fogli grigi, disomogenei o comunque scuri, è necessario l'uso in negativo.
4. Per la stampa a colori, il colore di riferimento è il Pantone 1535 CVC.

ZONA DI PRODUZIONE
REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA
FONTINA
DOP

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

“FONTINA“

N. CE:

DOP (X) IGP ( )

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro
Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre,20 – 00187 Roma
Tel. ++39 06- 46655104
Fax ++39 06- 46655306
E-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Associazione
Nome: Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina
Indirizzo: reg. Borgnalle 10/l, 11100 Aosta
Tel: ++39 0165 44091
Fax: ++39 0165 262159
E.mail: info@consorzioproduttorifontina
Composizione: Il consorzio raggruppa tutti i produttori e/o stagionatori di Fontina.

3. Tipo di prodotto: Classe 1.3. - Formaggi

4 Disciplinare

(sintesi dei requisiti di cui all’art 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/5006

4.1 Nome: Fontina

4.2 Descrizione
La Fontina all’atto dell’immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche:

1. Caratteristiche fisiche:
   Forma
   a) cilindrica tipicamente appiattita
   b) facce piane
   c) scalzo in origine concavo, non sempre rilevabile a maturazione

Dimensione
a) diametro compreso tra 35 e 45 cm
b) altezza variabile compresa tra 7 e10 cm
c) peso variabile e compreso tra 7,5 e 12 Kg
Crosta
a) compatta di colore marrone da chiaro a scuro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura.
b) morbida o semidura con il protrarsi della stagionatura
c) sottile
Pasta
a) elastica e morbida in relazione al periodo di produzione
b) occhiatura caratteristica e dispersa nella forma
c) colore variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso

2. Caratteristiche chimiche: la percentuale di grasso deve essere minimo il 45% sulla sostanza secca.
3. Caratteristiche microbiologiche: elevato contenuto in fermenti lattici vivi.
4. Caratteristiche organolettiche: la pasta fondente in bocca ha caratteristico sapore dolce e delicato, più intenso con il procedere della maturazione.

4.3 Zona geografica

La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio Fontina è l'intero territorio della Valle d'Aosta.

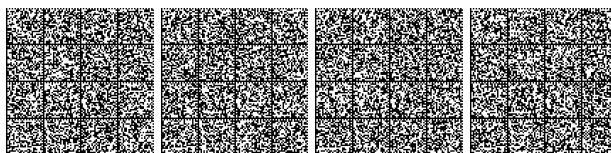
4.4 Prova dell'origine

Gli elementi relativi alla prova dell'origine sono i seguenti:

a) L'apposizione su ogni forma prodotta di una placchetta di caseina, riportante un codice alfanumerico ed il tratto stilizzato di una montagna, che identifica in modo univoco ogni forma di Fontina.
b) L'utilizzo di stampi identificativi contenente l'acronimo "CTF" (Consorzio Tutela Fontina) e un codice numerico identificativo del produttore. Vengono applicati ad ogni forma su una delle facce piane durante la fase di pressatura.
Gli stampi sopra descritti vengono distribuiti dal Consorzio a tutti i soggetti che operano rispettando il disciplinare di produzione della Fontina D.O.P.

4.5 Metodo di ottenimento

Il latte destinato alla trasformazione in Fontina deve essere prodotto in Valle d'Aosta ed avere i seguenti requisiti: crudo; intero; proveniente da una sola mungitura; di bovina appartenente alla Razza Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana).
L'alimentazione delle lattifere deve essere costituita da fieno ed erba verde prodotti in Valle d'Aosta. In aggiunta all'erba ed al fieno è possibile l'utilizzo di mangimi concentrati. La composizione dei mangimi composti è essenzialmente rappresentata da cerali e nuclei proteici. E' vietato l'uso di foraggi insilati o fermentati e di altri alimenti (farine di estrazione e proteiche di origine animale, farine ed oli di origine animale e vegetale, semi, radici ortaggi e

frutta, sottoprodotti industriali, fonti azotate, antibiotici, ormoni e/o stimolanti, terreni di fermentazione, silice, paglia trattata chimicamente, pane secco o fresco) che hanno caratteristiche non idonee alla tecnologia di produzione della Fontina.
Prima della coagulazione il latte non deve aver subito riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C. Al latte possono essere aggiunte colture di batteri lattici autoctoni (denominati fermenti); conservati sotto la responsabilità del Consorzio Produttori e Tutela dalla DOP Fontina, che li rilascia liberamente a tutti i produttori di Fontina D.O.P.
La coagulazione del latte avviene in caldaie in rame o in acciaio, mediante l'aggiunta di caglio di vitello. Il procedimento deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 34°C e i 36°C e deve durare almeno 40 minuti. Viene quindi eseguita la rottura del coagulo ed in successione la fase di spinatura su fuoco che deve raggiungere una temperatura compresa tra 46 °C e 48 °C. Dopo una fase di riposo, comunque non inferiore ai 10 minuti, avviene l'estrazione e l'infagottamento, ossia l'avvolgimento in tele di tessuto della massa caseosa che deve essere posta nelle tipiche fascere a scalzo concavo che vengono impilate e poste sotto pressa. Al primo rivoltamento deve essere applicata una placchetta di caseina, recante un codice identificativo della forma e l'elemento grafico identificativo del prodotto, ciò al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo totale sull'origine del prodotto. Prima dell'ultima fase di pressatura deve essere applicata la placchetta di identificazione recante il numero del produttore attribuito dal Consorzio. La fase di pressatura si protrae fino alla lavorazione successiva. Durante questo intervallo le forme devono essere rivoltate per favorire lo spurgo della massa caseosa. Al termine della fase di pressatura, entro 24 ore e per un periodo non superiore a 12 ore, le forme possono essere sottoposte all'operazione di salamoia mediante l'immissione in vasconi contenenti una soluzione di acqua e sale.
Durante la stagionatura la forma viene estratta dallo scaffale e rivoltata per la salatura della faccia che appoggiava sul ripiano, attraverso la distribuzione a spaglio di un leggero stato di sale. Verificato lo scioglimento del sale, la forma viene estratta per essere strofinata sul lato precedentemente salato e sullo scalzo a mezzo di spazzole e di una soluzione di acqua e sale; quindi viene riposta nello scaffale nella sua posizione originaria.
La maturazione deve svolgersi in magazzini con umidità almeno 90 % e temperatura compresa tra 5 e 12 °C.
Infine, è importante che le fasi di porzionatura e confezionamento siano realizzate, all' interno dell'area geografica definita al punto 4.3 al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto al consumatore finale. La Fontina presenta una crosta umida e un tenore di umidità della pasta tali per cui l'immagazzinamento, lo stoccaggio e le modalità di confezionamento risultano fasi estremamente delicate, da effettuarsi in tempi rapidi, mantenendo le condizioni ambientali ideali (temperatura e umidità) e dedicando particolare cura nel trattamento delle forme da parte degli operatori. La rapidità nelle diverse fasi permette di ridurre al minimo il rischio di sviluppo di muffe sulla crosta e all'interno della pasta. Infatti, lo sviluppo di muffe, oltre a produrre colorazioni anomale della crosta causate dallo sviluppo di miceli fungini, va a compromettere facilmente l'integrità della sottile crosta, provocando una conseguente alterazione delle proprietà della pasta, ovvero una colorazione anomala e un sapore forte e sgradevole, caratteristiche non gradite al consumatore finale.

4.6 Legame

L'ambiente geografico, da cui ha avuto origine e in cui si produce la Fontina, è quello montano e molto peculiare della Valle d'Aosta: vallata endoalpina con clima, flora e fauna caratteristiche. In tale regione viene allevata una razza autoctona: la Valdostana. Tale razza bovina si caratterizza per tre aspetti: la struttura morfologica, muscolosa e compatta che consente gli spostamenti su pascoli montani ai fini dell'utilizzazione diretta delle risorse foraggere; la capacità di utilizzare al meglio i foraggi locali affienati, la produzione di latte specifico per la produzione casearia tipica. La razza bovina autoctona Valdostana, permette così di trasformare l'erba, la grande risorsa della montagna in un prodotto caseario originale. Questa interdipendenza è esaltata dal fatto che le vacche praticano tutte l'alpeggio estivo e il pascolo autunnale. La razza Valdostana ed il formaggio Fontina sono espressione dell'ambiente che li genera: il rapporto fra i tre elementi ambiente-razza-formaggio non è gerarchico ma intimamente connesso in un insieme unico. Razza Valdostana e Fontina assumono infatti il ruolo di importanti presidi dell'ambiente. La composizione botanica dei pascoli e dei prati (selezionata dal clima estivo secco della vallata endoalpina) la peculiarità biochimica del latte ottenuto tramite la razza Valdostana sono dunque alla base della Fontina come denominazione di origine.

Oltre alla rusticità delle razze autoctone ed all'utilizzo dei foraggi locali, il legame col territorio regionale è definito dai seguenti fattori:

- la tecnologia casearia che fa parte della tradizione locale;
- l'uso di latte crudo intero proveniente da una sola mungitura (si effettuano due lavorazioni al giorno) da conferire nel più breve tempo possibile;
- la presenza naturale della flora batterica e degli aromi specifici (per tale motivo il latte non è sottoposto alla termizzazione nelle fasi iniziali di caseificazione);
- la peculiarità della stagionatura che avviene a temperature comprese tra 5 e 12 °C ed umidità relativa di almeno 90 % fino alla saturazione.

4.7 Struttura di controllo

Nome:CSQA Certificazioni Srl
Indirizzo:Via s. Gaetano,74 36016 Thiene (VI) – Italy
Tel: ++39 0445 366094
Fax: ++39 0445 382672
E.mail: csqa@csqa.it

4.8 Etichettatura

Il marchio della Fontina è costituito da un cerchio con al centro il tratto di una montagna stilizzata sopra la scritta FONTINA; al di sotto è presente la dicitura D.O.P. inserita in un ellisse; lungo la circonferenza la scritta ZONA DI PRODUZIONE - REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA.

L'etichetta del prodotto porzionato deve riportare

- il marchio distintivo della Fontina, come sopra descritto
- il logo comunitario
- la dicitura "Prodotto di montagna" e "Produit de montagne"

11A02231

PROVVEDIMENTO 8 febbraio 2011.

Iscrizione della denominazione «Carciofo Spinoso di Sardegna» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ - SAQ VII

Visto il regolamento (CE) n. 510 del consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 94 della commissione del 3 febbraio 2011, la denominazione «Carciofo Spinoso di Sardegna» riferita alla categoria ortofrutticoli e cereali freschi o trasformati, è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Carciofo Spinoso di Sardegna», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Carciofo Spinoso di Sardegna», registrata in sede comunitaria con regolamento (UE) n. 94 del 3 febbraio 2011.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Carciofo Spinoso di Sardegna», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 8 febbraio 2011

Il direttore generale, ad interim: VACCARI

Disciplinare di Produzione
della Denominazione di Origine Protetta
"Carciofo Spinoso di Sardegna"

ART. 1
DENOMINAZIONE

La Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.) "Carciofo Spinoso di Sardegna" è riservata ai carciofi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente Disciplinare di Produzione.

ART. 2
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" proviene da coltivazioni dell'ecotipo locale "S*pinoso Sardo"* riconducibili alla specie botanica "***Cynara scolymus****"* e si caratterizza per le peculiarità morfologiche indicate di seguito:

- Pianta poliennale rizomatosa di taglia media con inserzione del capolino principale ad un'altezza che varia dai 45 ai 70 cm, portamento assurgente, attitudine pollonifera elevata, produzione scalare.
- Foglia di colore verde spinescente di dimensioni medie ed eterofillia elevata che si manifesta con la presenza di numerose foglie a lamina intera ed altre foglie lobate o più frequentemente pennatosette.
- Capolino conico allungato, mediamente compatto, con altezza minima di 6 cm e diametro compreso tra 6 e 13 cm, brattee esterne di colore verde con ampie sfumature violetto-brunastre, grandi, allungate, ad apice appuntito terminante con una spina gialla; brattee interne di colore giallo paglierino con venature violette; peduncolo di lunghezza tra i 10 ed i 40 cm (come da deroga concessa con Reg. CE n. 1466/2003) e spessore medio tra 1 e 3,5 cm.

Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP deve possedere le seguenti caratteristiche:

Fisiche:

- Forma: capolino conico allungato mediamente compatto;
- Colore: verde con ampie sfumature violetto-brunastre;
- Presenza di spine di colore giallo nelle brattee;
- Struttura del gambo: parte interna poco fibrosa, tenera ed edibile;
- Parte edibile: non inferiore al 30 % del peso del capolino fresco.

Chimiche:

- Contenuto in carboidrati non inferiore a 2,5 g su 100 g di sostanza fresca;
- Contenuto in polifenoli non inferiore a 50 mg in 100 g di sostanza fresca;
- Sodio: non superiore a 0,125 g su 100 g di sostanza fresca;
- Ferro: non superiore a 0,80 mg su 100 g di sostanza fresca.

Organolettiche:

- Profumo: intenso di cardo e floreale;
- Consistenza: alla base le brattee sono carnose e allo stesso tempo tenere e croccanti;
- Gusto: corposo con equilibrata sintesi di amarognolo e dolciastro per la presenza di derivati polifenolici e cinarina;
- Astringenza: la presenza dei tannini, componenti naturali del carciofo, è poco avvertita in quanto controbilanciata da sensazioni prevalenti di dolce, derivanti dalla presenza importante di carboidrati, tipica del "Carciofo Spinoso di Sardegna".

Il tradizionale consumo allo stato crudo del “Carciofo Spinoso di Sardegna”, che riguarda oltrechè il capolino anche il gambo, consente una maggiore valorizzazione dei principi nutrizionali in esso contenuti.

Può ottenere il riconoscimento D.O.P. solo il “Carciofo Spinoso di Sardegna” corrispondente alle categorie commerciali “Extra” e “I”.

ART. 3
ZONA DI PRODUZIONE

Il ”Carciofo Spinoso di Sardegna” deve essere coltivato e condizionato nelle zone di produzione che ricadono nei territori dei seguenti comuni:

Provincia di Cagliari: Assemini, Assemini Isola Amministrativa (I.A.), Barrali, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Donori, Elmas, Escolca (I.A.), Guasila, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Muravera, Nuraminis, Serdiana, Pimentel, Pula, Quartu Sant’ Elena, Quartucciu, Samatzai, San Sperate, San Vito, Selargius, Selegas, Sestu, Sinnai (I.A), Ussana, Uta, Villanovafranca, Villaputzu, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.

Provincia del Carbonia-Iglesias: Giba, Masainas, Piscinas, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant’Anna Arresi, Tratalias, Villaperuccio.

Provincia del Medio Campidano: Furtei, Gonnosfanadiga, Pabillonis, Pauli Arbarei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu, Serramanna, Serrenti, Villacidro, Villamar.

Provincia di Oristano: Arborea, Baratili San Pietro, Bauladu, Bosa, Cabras, Cuglieri, Flussio, Magomadas, Marrubiu, Milis, Mogoro, Narbolia, Nurachi, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, San Nicolò Arcidano, Santa Giusta, San Vero, Siamaggiore, Seneghe, Sennariolo, Simaxis, Solarussa, Terralba, Tramatza, Tresnuraghes, Uras, Zeddiani, Zerfaliu.

Provincia di Nuoro: Dorgali, Galtellì, Irgoli, Loculi, Onifai, Orosei, Posada, Siniscola, Torpè.

Provincia dell’Ogliastra: Arzana (I.A,), Barisardo, Baunei, Cardedu, Girasole, Lanusei (I.A.), Loceri (I.A.), Lotzorai, Tertenia, Tortolì.

Provincia di Sassari: Alghero, Banari, Castelsardo, Florinas, Ittiri, Montresta, Olmedo, Ossi, Valledoria, Viddalba, Villanova Monteleone, Porto Torres, Putifigari, Uri, Santa Maria Coghinas, Sassari, Usini, Sedini, Sennori, Sorso, Tissi.

Provincia della Olbia-Tempio: Badesi, Budoni, San Teodoro.

La suddetta area di produzione è quella in cui il “Carciofo Spinoso di Sardegna” risulta essere tradizionalmente coltivato. In questi territori si ritrovano contemporaneamente tutte le caratteristiche di vocazionalità pedoclimatica idonee alla coltivazione e si è sviluppato contestualmente tutto il patrimonio di esperienze, tradizioni e capacità tecnico – colturali che garantiscono la caratterizzazione del prodotto.

ART. 4
PROVA DELL'ORIGINE

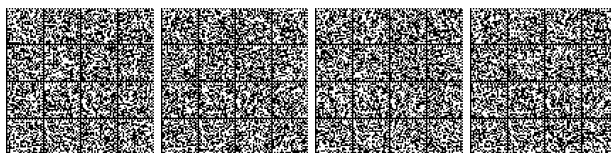
Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, dei condizionatori è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ART. 5
METODO DI OTTENIMENTO

Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP è coltivato in "pieno campo" secondo le tecniche di seguito indicate.
I terreni devono essere freschi, di medio impasto e ben drenati. La preparazione dei terreni inizia con la discissura e/o con l'aratura profonda.
La propagazione avviene mediante ovuli e/o carducci che devono appartenere a piante con le caratteristiche tipiche dell'ecotipo locale ed essere prelevati da carciofaie o dai piantonai e/o vivai derivanti da materiale proveniente dalle zone di produzione di cui all'art.3.
Gli organi di propagazione, in fase di quiescenza e/o pre-germogliati, vengono trapiantati tra la seconda metà di giugno ed i primi di agosto e consentono una produzione precoce nel periodo autunnale. Trapianti successivi, compresi tra agosto e settembre, consentono di ottenere produzioni più tardive, inverno-primavera. La densità d'impianto è compresa tra 0,7 e 1,2 piante per mq. La durata dell'impianto può essere annuale o poliennale.
Per la concimazione del terreno si utilizzano i seguenti elementi nutritivi secondo i seguenti quantitativi massimi:

- azoto 230kg/Ha; la dose complessiva è frazionata in almeno 4 interventi (non si possono superare 70 unità/ha per intervento);
- fosforo (espresso in P_2O_5)120 kg /Ha
- potassio (espresso in K_2O) 200 Kg /Ha
- Micro e macro elementi.

Inoltre, per assicurare un regolare sviluppo delle piante si interviene anche con il metodo della fertirrigazione.
Gli interventi irrigui, praticati dalla messa a dimora degli ovuli e/o carducci fino al manifestarsi di sufficienti precipitazioni, devono essere realizzati per aspersione e/o a goccia.
La difesa fitosanitaria deve essere realizzata seguendo i principi che regolano la difesa integrata, la difesa guidata e secondo il metodo di produzione biologica. Nelle colture poliennali, a fine ciclo di raccolta, deve essere fatta l'asportazione precoce dei residui organici della coltura. Non è ammesso l'uso di regolatori di crescita in campo.
La raccolta dei carciofi deve essere eseguita a mano tramite la recisione del gambo all'inserzione dei capolini di ordine successivo (può essere agevolata mediante l'utilizzo di carrelli muniti di nastri trasportatori) e deve avvenire prima dell'apertura delle brattee, ossia dal 1° settembre al 31 maggio.
La resa produttiva massima è di 10 capolini per pianta.
Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" deve essere condizionato in Sardegna nelle aree definite all'articolo 3 del presente disciplinare.
Il condizionamento del "Carciofo Spinoso di Sardegna" consiste in una o più delle seguenti operazioni:

- sgambatura: consiste nel sottoporre i carciofi al taglio totale o parziale del gambo. In caso di taglio parziale, la parte del gambo rimanente può essere ripulita dalla parte più esterna e legnosa;

- eliminazione delle brattee: consiste nel rimuovere le brattee più esterne del capolino (1-2-3 file) al fine di garantire la pulizia del prodotto e la sua immediata fruibilità;
- cimatura delle brattee: consiste nella eliminazione per taglio della parte apicale del carciofo. Il taglio dovrà essere effettuato ad un'altezza che garantisca l'eliminazione delle spine e la conservazione di tutta la parte edule del capolino;
- porzionamento: taglio del capolino in due o più parti, utilizzabili per le tipologie di gamme commerciali;
- conservazione: è consentito l'uso di sostanze previste dalle normative vigenti in grado di limitare il fenomeno di ossidazione del capolino.

Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" deve essere confezionato nelle aree definite all'art.3 del presente disciplinare.
Per consentire il tradizionale consumo allo stato crudo del "Carciofo Spinoso di Sardegna", vista la facile deperibilità del prodotto, intesa come perdita delle caratteristiche di freschezza, ovvero brillantezza e turgore, a carico del capolino, del gambo, e delle foglie, è necessario ridurre al minimo le manipolazioni e sottoporlo al condizionamento immediatamente dopo la fase della raccolta.
Tale vincolo garantisce un sicuro vantaggio in termini di freschezza per effetto di minori fenomeni ossidativi e traspirativi ai quali il prodotto andrebbe incontro, alterandone di conseguenza le caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche.
Tale procedura, oltre a garantire la tracciabilità completa del prodotto, rallenta il decadimento delle proprietà fisiche ed organolettiche, con particolare riferimento alla consistenza, al gusto, al profumo e al colore, elementi essenziali che consentono al consumatore l'identificazione del prodotto e il tradizionale consumo allo stato crudo.

ART. 6
LEGAME CON L'AMBIENTE

La produzione del "Carciofo Spinoso di Sardegna", con le sue riconosciute peculiarità, trova il suo fondamento nel forte legame con il territorio isolano particolarmente vocato sia per le tradizionali tecniche di coltivazione che per le favorevoli condizioni pedo-climatiche e morfologiche.
L'esistenza congiunta di tali fattori consente di ottenere un prodotto che si distingue, non solo per l'aspetto estetico, ma anche per le caratteristiche organolettiche quali la limitata astringenza, il sapore gradevole, frutto di un'equilibrata sintesi di amarognolo e dolciastro, e la tenerezza della polpa che ne favoriscono il consumo allo stato crudo.
Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" è inoltre ricco di elementi nutritivi a spiccata azione depurativa per l'organismo ed è noto per le sue proprietà terapeutiche (stimolazione della diuresi, disintossicazione del fegato, diminuzione del colesterolo nel sangue). Contiene carboidrati in misura importante, sali minerali, ferro, potassio, fosforo sostanze polifenoliche e diverse tipologie di vitamine, in particolare del Gruppo A. Inoltre, la totale esclusione dei fitoregolatori da parte dei carcioficoltori sardi permette il raggiungimento di un prodotto con garanzie di alta qualità igienico-sanitaria; a ciò si aggiunge la particolare conformazione del capolino, che presenta brattee strettamente appressate le une alle altre, che lo preserva dalla penetrazione di eventuali sostanze esterne nocive nella parte edibile del carciofo garantendone quindi la salubrità.
Tale coltura ha trovato il suo habitat naturale e quelle condizioni pedoclimatiche ideali al suo sviluppo nelle aree costiere, che godono di microclimi particolari, nei fondo valle e nelle pianure centrali dell'Isola, localizzate ai lati dei più importanti corsi d'acqua.

La temperatura media invernale è di 11,3 °C, mentre quella estiva risulta di circa 24°C, con una media annuale di 17,6 °C. Le brinate sono rarissime, eccezionali le nevicate. Il 95% degli apporti idrici annuali, che ammontano a circa 560 mm, è dovuto a precipitazioni di carattere piovoso, mentre la rugiada e la grandine concorrono per il restante 5%. La distribuzione annua delle piogge è notevolmente irregolare, presentando un picco di 196 mm durante la stagione invernale ed un assenza quasi totale (21mm) nel corso dell'estate. I giorni piovosi ammontano mediamente a 51. I fattori climatici influenzano la qualità del “Carciofo Spinoso di Sardegna” in quanto condizionano le funzioni generali della pianta come la fotosintesi, l’assunzione dell’acqua e delle sostanze nutritive. La luce è un fattore climatico molto importante nel determinare le caratteristiche qualitative del “Carciofo Spinoso di Sardegna” ed in particolare l’intensità della radiazione, anche nei mesi invernali, influenza la produzione di sostanze di riserva quali i carboidrati che ne determinano il sapore, rendendolo particolarmente adatto ad essere consumato crudo. Si osserva, del resto, che l’intensità di insolazione in tutta l’areale di produzione risulta omogenea in quanto le differenze di latitudine tra le aree vocate settentrionali e quelle meridionali sono irrilevanti.
Tutti i terreni ricompresi nell’area di produzione individuata nell’art. 3 sono di origine alluvionale, freschi e di buona dotazione in elementi chimici, vale a dire fosforo, magnesio, potassio, calcio e ferro, e in sostanza organica, tendenzialmente a reazione neutra o leggermente sub-alcalina.
Dal punto di vista chimico, l’equilibrata composizione in elementi minerali, unitamente alla dotazione in sostanza organica, rendono tali terreni ben strutturati sotto l’aspetto fisico e in grado di valorizzare le frequenti irrigazioni che, visto il periodo in cui si svolge il ciclo del “Carciofo Spinoso di Sardegna”, assumono un’importanza decisiva nello sviluppo equilibrato della pianta. Consentono inoltre di differenziare i capolini nel periodo autunno-inverno, periodo in cui le particolari condizioni climatiche dell’Isola (temperature, piogge, luminosità ecc.) sono ritenute capaci di conferire al prodotto la composizione chimica e le caratteristiche organolettiche sopra indicate.
La buona dotazione di calcio, magnesio e potassio, nella stragrande maggioranza dei terreni adibiti alla coltivazione del carciofo, nonché la composizione delle acque irrigue utilizzate, migliora le caratteristiche di resistenza della pianta alle condizioni di stress derivanti dalle alte temperature e dalla bassa umidità relativa. Allo stesso modo la presenza di terreni “freschi”, profondi, senza ristagno idrico e principalmente alluvionali, che presentano un’ottima capacità di scambio, garantiscono la disponibilità di fosforo, ferro e potassio e altri sali minerali che vengono facilmente assorbiti dalla pianta determinando le caratteristiche di cui all’art. 2 del presente disciplinare.
Oltre a questa vocazionalità intrinseca del territorio, la risorsa umana con la sua tradizione, esperienza e capacità consente, attraverso le operazioni manuali di raccolta, cernita e calibratura, la selezione del carciofo migliore. Le operazioni di dicioccatura e di scarducciatura effettuate da personale locale altamente specializzato contribuiscono all’ottenimento di un prodotto selezionato.
L’ottimale combinazione di fattori agronomici quali l’epoca di impianto, la densità colturale, il sapiente impiego di irrigazione, la concimazione e i mezzi di lotta fitosanitaria, saggiamente utilizzati dall’uomo, nonché la durata limitata delle carciofaie da 1 a 3 anni con la conseguente vigoria delle piante, di natura fiorente, accentuano la naturale predisposizione del “Carciofo Spinoso di Sardegna” al consumo crudo.

Da un punto di vista storico la produzione, la cultura del carciofo e, in particolare, il suo legame con l’ambiente, trovano le radici sin dal periodo dei Fenici e, percorrendo i vari secoli, sino ai nostri giorni dove rappresenta una delle economie cardine dell’agricoltura isolana e nazionale.
Testimonianze scritte della presenza del carciofo in Sardegna sono riscontrabili già nella seconda metà del XVIII secolo nel trattato del nobile sassarese Andrea Manca dell’Arca che, nella sua opera “Agricoltura di Sardegna” pubblicata nel 1780, intitola un paragrafo: “Cardo e Carciofo. Propagazione. Varietà. Coltivazione. Uso.”

Dimostrazione dell'esistenza del "Carciofo Spinoso di Sardegna" nei primi decenni del secolo scorso si trovano anche nello scritto di Max Leopold Wagner in "La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua", pubblicata a Heidelberg in Germania nel 1921. Nell'importante opera, il Wagner, nel capitolo dedicato alla coltivazione dei campi, parla delle colture minori della Sardegna dicendo "…degli altri prodotti della terra, in genere poco coltivati, hanno qualche diffusione, per lo più in soddisfacimento del fabbisogno famigliare, le lenticchie, i fagioli, i piselli, le zucche, i pomodori ed i carciofi…".
Dal manoscritto redatto dallo scrittore isolano Francesco Sonis, per descrivere la storia ed il ruolo della "Compagnia Barracellare in Sardegna", emerge un' interessante testimonianza della presenza del "Carciofo spinoso di Sardegna" attraverso le tasse di assicurazione che i produttori sin dall'800 pagavano in cambio della salvaguardia da parte delle "pattuglie dei Barracelli" effettuata sui terreni coltivati a carciofo.

Sin dai primi decenni del 900 si assiste poi, ad un importante rinnovamento dell'agricoltura isolana e si passa, anche per il carciofo, da una produzione destinata all'autoconsumo ad una produzione specializzata, orientata verso i mercati di consumo nazionali ed internazionali. **È in questo periodo di grande evoluzione commerciale che si diffonde la notorietà del "Carciofo Spinoso di Sardegna", infatti "*nei mercati della penisola il carciofo non veniva certamente commercializzato in modo indistinto e anonimo; "l'essere di Sardegna" rappresentava di fatto una certificazione di qualità e origine sin dai primi anni del '900 gradita e richiesta dai consumatori"*. (Fonti: Ferrovie dello Stato, movimentazione merci autorità portuali della Sardegna, movimentazione merci mercati ortofrutticoli del nord-centro Italia).**

L'origine storica del prodotto ha portato il consumatore ad identificare nel corso dei tempi, il Carciofo Spinoso di Sardegna con l'immagine della Sardegna stessa tanto che nel linguaggio comune si parla di "Carciofo Spinoso di Sardegna" nei menù di diversi ristoranti, nelle etichette aziendali e nei documenti commerciali; da qui nasce l'esigenza di formalizzare l'uso consolidato di tale denominazione, in modo da rendere indissolubile il legame fra le caratteristiche del prodotto ed il territorio sardo, tutelando i consumatori ed i produttori da eventuali utilizzi scorretti ed indebiti.

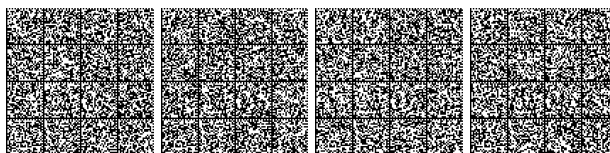
ART. 7
CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/2006. Tale struttura è l' Autorità pubblica LAORE SARDEGNA Via Caprera n.8, 09123 - Cagliari, tel. 070 6026 - fax 070 6026 2222.

ART. 8
ETICHETTATURA

Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" viene immesso al consumo utilizzando le seguenti confezioni chiuse e con l'apposizione del logo:

- Vassoi da 2 a 12 capolini interi e/o porzionati ;
- Cestini in materiale per alimenti da 500 gr. a 5 Kg.;
- Cassette in legno, cartone e plastica per alimenti dai 4 ai 60 capolini.

Sono fatti salvi i materiali considerati idonei al confezionamento del prodotto dalla vigente normativa comunitaria in materia.

Ogni confezione deve contenere “Carciofo Spinoso di Sardegna” della stessa categoria merceologica.
La parte visibile del contenuto di ogni confezione, inoltre, deve essere rappresentativa dell’insieme.

Le etichette apposte sulle confezioni devono recare:

- la denominazione “Carciofo Spinoso di Sardegna” DOP ed il logo comunitario;
- la categoria extra o I;
- il calibro;
- il numero di capolini;
- ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti.

Il logo della denominazione è la raffigurazione stilizzata di un carciofo spinoso umanizzato attraverso la sovrapposizione di un sorriso, la testa dell’ortaggio diventa una vera e propria testa, le foglie si trasformano in braccia aperte e si distendono in un gesto amichevole e accogliente. Il messaggio che si coglie è quello di un prodotto dal gusto dolce nonostante la spinosità dell’aspetto. I colori sono il verde ed il violaceo, tipici della pianta, il carattere scelto è il Block Heavy Condensed.

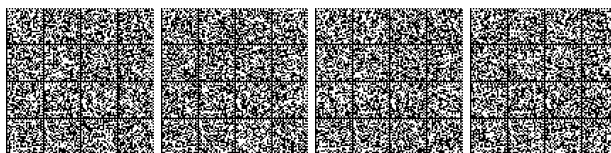
COLORI

Sistema PANTONE e corrispondenti di quadricromia.

La massima riduzione consentita per la raffigurazione del logo è fissata in cm.2 di diametro. E’inoltre utilizzabile anche una versione in bianco e nero.

La D.O.P. deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinta nettamente dal complesso delle altre indicazioni le quali possono comparire in dimensioni dimezzate rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la DOP.

Alla Denominazione d'Origine Protetta indicata è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare di Produzione, mentre è consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

11A02232

PROVVEDIMENTO 8 febbraio 2011.

Iscrizione della denominazione «Limone di Siracusa» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ - SAQ VII

Visto il regolamento (CE) n. 510 del consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 96 della commissione del 3 febbraio 2011, la denominazione «Limone di Siracusa» riferita alla categoria ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati, è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006;

Visto che, con nota n. 42461 del 12 maggio 2010, la regione siciliana ha comunicato la variazione dell'organismo di controllo, si rende necessario modificare il disciplinare di produzione all'art. 9 e la scheda riepilogativa al punto 4.7, indicando come organismo di controllo l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia «A. Mirri» - ; via Gino Marinuzzi n. 3 - Palermo - Tel. 091/656511 - Telefax 091/6565243;

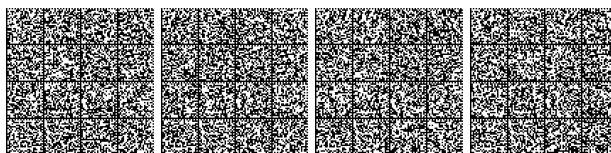
Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Limone di Siracusa», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Limone di Siracusa», registrata in sede comunitaria con regolamento (UE) n. 96 del 3 febbraio 2011.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Limone di Siracusa», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 8 febbraio 2011

Il direttore generale, ad interim*:* VACCARI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "LIMONE DI SIRACUSA"

Art.1. Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Limone di Siracusa" è riservata ai frutti di limone che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art.2. Descrizione del prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta "*Limone di Siracusa*" è riservata alla cultivar "Femminello"e ai suoi cloni, riferibili alla specie botanica *Citrus limon* (L) Burm coltivati in impianti specializzati nel territorio della Provincia di Siracusa definito nel successivo art.3, rispondenti ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.
In particolare, i dati caratterizzanti le tipologie di frutto a seconda delle epoche di raccolta, sono le seguenti:

Primofiore sono i frutti raccolti a partire dal 1 ottobre fino al 14 aprile e che rispondono alle seguenti caratteristiche:
Colore della buccia: da verde chiaro a giallo citrino;
Forma ellittica;
Pezzatura: da media a grossa;
Peso dei frutti: non inferiore a 100 gr;
Polpa: di colore verde chiaro o giallo citrino;
Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 34% e con acidità >6%.
Grado Brix della polpa: > 7

Bianchetto o Maiolino (o limone primaverile) sono i frutti raccolti dal 15 aprile al 30 giugno e che rispondono alle seguenti caratteristiche:
Colore della buccia: giallo chiaro;
Forma ellittica o ovoidale;
Pezzatura: grossa;
Peso frutti: non inferiore a 100 g;
Polpa: di colore giallo;
Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 30% e con acidità >5,5%.
Grado Brix della polpa: > 6,5

Verdello (o limone d'estate): sono i frutti raccolti dall'1 luglio al 30 settembre e che rispondono alle seguenti caratteristiche:
Colore della buccia: verde chiaro;
Forma ellittica- sferoidale;
Pezzatura: medio-grossa;
Peso frutti: non inferiore a 100 g;
Polpa: giallo citrino;
Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25% e con acidità >5,5%.
Grado Brix della polpa: > 6

I frutti che si fregiano dell'Indicazione Geografica Protetta "*Limone di Siracusa*" devono essere commercializzati allo stato fresco nelle categorie Extra e Prima. I calibri ammessi sono: 3, 4, 5.

Art.3. La zona di produzione

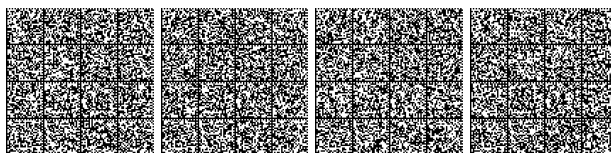
La zona geografica di coltivazione dell'Indicazione Geografica Protetta "Limone di Siracusa" comprende i comuni di Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Floridia, Solarino, Sortino e Priolo Gargallo. Tale area geografica si estende non oltre i 10 km dal mare Ionio e non supera i 210 metri di altitudine sul livello del mare ed è delimitata a nord e a sud rispettivamente dalle valli esposte a sud del torrente Porcaria e del fiume Tellaro.

Art. 4. Origine del prodotto in relazione alla zona geografica

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna il prodotto in entrata ed in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei coltivatori-produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art.5. Il sistema di coltivazione

Il sistema di coltivazione deve essere quello tradizionalmente adottato nella zona. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aerazione e soleggiamento della stessa.
La densità di piantagione massima è di 400 piante per ettaro. Per impianti esistenti ed in fase di produttività decrescente è ammessa una densità fino ad un massimo di 500 piante per ettaro. Per i sesti dinamici la densità massima ammessa è di 850 piante per ettaro.
I portinnesti sono i seguenti: "*Arancio amaro*", "*Poncirus trifoliata*", "*Citrange Troyer*", "*Citrange Carrizo"* e "*Citrus macrophylla*", dotati di alta stabilità genetica.
Le operazioni colturali, per la gestione tecnica convenzionale e le modalità di raccolta, devono essere quelle previste dalla "Normale Buona Pratica Agricola". Queste norme, per il limone, si riferiscono alla gestione del suolo, agli interventi di concimazione, all'irrigazione, alla difesa.
La produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "*Limone di Siracusa*" può avvenire in impianti condotti con il metodo di coltivazione:

a) convenzionale: che è quello in uso nella zona, con l'osservanza delle norme di "Normale Buona Pratica Agricola" della Regione Siciliana;
b) integrato: con produzione ottenuta mediante l'osservanza delle norme tecniche previste dal Disciplinare della Regione Siciliana in adozione dei Regolamenti comunitari in materia agroambientale;
c) biologico: in osservanza del Reg Ce 834/2007.

Art. 6. La raccolta

La raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano. Il distacco dei frutti deve essere effettuato con l'ausilio di forbicine da raccolta per il taglio del peduncolo. La raccolta va fatta direttamente dalla pianta secondo i metodi tradizionali ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire la buona qualità organolettica ed estetica degli stessi. E' ammesso che il colore dei frutti sia variabile in funzione delle condizioni pedo-climatiche, in funzione delle varie fioriture e della particolare epoca di raccolta. La produzione massima consentita di limoni è fissata in 29t/ha per l'intera campagna di produzione comprendente i frutti di tutte le fioriture.

Art. 7. Legame con l'ambiente

Il limone, che in inverno subisce soltanto un leggero rallentamento del suo metabolismo, è specie molto sensibile al freddo, mentre rispetto ad altri agrumi è piuttosto resistente alle alte temperature. Per questi motivi la coltivazione del limone è diffusa lungo la fascia costiera ed in alcune limitate aree comprese nelle valli dei corsi d'acqua che solcano la provincia di Siracusa dal Porcaria (a nord) fino al Tellaro (a sud) , trovando le più favorevoli condizioni sui versanti esposti a sud.
La temperatura è il principale fattore climatico che limita la coltura limonicola. Dall'analisi dei valori medi annui delle temperature rilevate nella pianura costiera di Siracusa è possibile evidenziare che l'ambiente siracusano presenta condizioni di clima temperato da ottobre a marzo ed arido da aprile a settembre. La temperatura media annua è di 18-19°C, la media delle massime nel periodo estivo non supera la soglia di 31°C, mentre quella delle minime dei mesi più freddi (gennaio e febbraio) non scende al di sotto di 8-9°C.
Dopo la temperatura, l'acqua è il fattore determinante per la coltivazione del limone. Nell'area di produzione del "Limone di Siracusa" le riserve d'acqua sono garantite dal grande bacino idrico sotterraneo del tavolato ibleo, che costituisce il più importante serbatoio naturale di acqua dell' intera Sicilia, e dai corsi d'acqua superficiali. La disponibilità di acqua unita all'umidità atmosferica hanno un ruolo decisivo nella determinazione della qualità dei frutti di Limone di Siracusa, infatti l'assenza di stress idrici e un'atmosfera mediamente umida consentono di ottenere frutti più succosi, di forma regolare, con buccia fine, e che possono essere raccolti 12 mesi l'anno. Rispetto al suolo, il limone nella costa ionica siracusana viene coltivato principalmente in terreni appartenenti al gruppo dei suoli bruno-calcarei, i quali poggiano su substrati di calcari e calcari dolomitici, ed al gruppo dei suoli alluvionali presenti lungo i depositi alluvionali dei corsi d'acqua. Infatti, nel Siracusano i terreni sono dotati di ottima fertilità, sono più o meno profondi e ben dotati di elementi nutritivi e di sostanza organica.
La Sicilia annovera una storica tradizione nella coltivazione degli agrumi ed il rispetto delle antiche tradizioni nella coltivazione di queste piante, tramandata di generazione in generazione continua ancora oggi nel siracusano, dando vita ad una vera e propria scuola di specialisti nella coltivazione del "*Limone di Siracusa*".
Per questi motivi il "*Limone di Siracusa*" mantiene un profondo legame con l'ambiente che si evidenzia in tutta la filiera del prodotto.

Art. 8. Confezionamento ed etichettatura

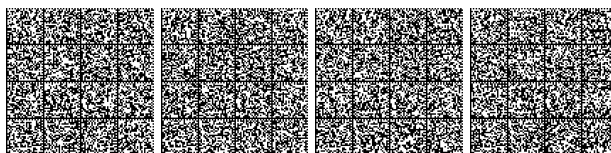
E' obbligatorio indicare a caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nel collo o solidamente fissata ad esso: varietà, origine, categoria, calibro, lotto. Nella fase di vendita al minuto, le indicazioni previste per la marcatura devono essere presentate in modo chiaro e leggibile. Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati a norma della direttiva 79/112/Ce deve essere indicato il peso netto, oltre a tutte le menzioni previste dalle norme. Per i frutti venduti alla rinfusa è obbligatoria la bollinatura del 100 % di essi.
Gli imballaggi utilizzabili devono essere nuovi. I materiali ammessi sono: cartone, legno, plastica. E' ammesso l'uso di imballaggi in plastica a noleggio, riciclabili. Le confezioni ammesse sono: reti e borse con banda plastica attaccata alla rete. Ogni imballaggio ed ogni confezione devono riportare il logo del "*Limone di Siracusa*".

Art. 9. I controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A.Mirri" - ;Via Gino Marinuzzi n. 3 – Palermo – tel. 091 656511 telefax 091 6565243;

Art.10. Il logo e l'etichettatura

Il logo consiste in un ovale orizzontale con il bordo colore verde quadricromia contenente una raffigurazione in bianco e nero del Teatro Greco di Siracusa nella cui cavea, nella parte destra, sono poggiati due limoni. Di questi uno è intero, con una foglia, posto in secondo piano, l'altro è in sezione e copre in parte il primo limone.
Il limone con la foglia ha un peduncolo, e la foglia è di colore verde quadricromia. La foglia è rivolta verso il centro del marchio e copre in parte il limone a cui è attaccata col peduncolo.
La buccia dei due limoni è di colore giallo quadricromia, la polpa del limone in sezione è di colore giallo quadricromia, la scritta <<Limone di Siracusa>> è di colore nero, font Times New Roman grassetto, alto 24; lo sfondo è di colore bianco.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione e menzione diverse da quelle espressamente previste dal disciplinare, ivi compresi aggettivi qualificativi del tipo "fine, superiore, selezionato, scelto" e similari. Non è consentito l'uso di termini laudativi.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine.

" Limone di Siracusa"

(N. CE:)

DOP ( ) - IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta ai fini informativi gli elementi principali del disciplinare

1. **Servizio competente dello Stato membro:**
   Nome : Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
   Indirizzo : Via XX Settembre n. 20 – 00187 ROMA
   Tel. : 06-46455104
   Fax : 06- 46655306
   e-mail : saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Associazione:**

   Nome : Consorzio del Limone di Siracusa
   Indirizzo : c/o SOAT 50 – viale Teracati, 39 – 96100 SIRACUSA
   Tel. : 0931 – 38234
   Fax : 0931 – 38234

   Composizione: Produttori / trasformatori (X) altro ( )

3. **Tipo di prodotto:**

   Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati.

4. **Descrizione del disciplinare**:
   (sintesi dei requisiti di cui all' articolo 4, paragrafo 2, del regolamento(CE) n. 510/2006)

   4.1 Nome: " Limone di Siracusa"
   4.2 Descrizione:
   L'Indicazione geografica protetta «Limone di Siracusa» e' riservata alla cultivar **«Femminello»** e ai suoi cloni, riferibili alla specie botanica Citrus limon (L) Burm coltivati in impianti specializzati nel territorio della provincia di Siracusa definito al punto 4.3.
   Gli elementi caratterizzanti le tipologie di frutto a seconda delle epoche di raccolta sono le seguenti:
   Primofiore: sono i frutti raccolti a partire dal 1 ottobre fino al 14 aprile e che rispondono alle seguenti caratteristiche:
   Colore della buccia: da verde chiaro a giallo citrino;
   Forma: ellittica;
   Pezzatura: da media a grossa;
   Peso dei frutti: non inferiore a 100 g;
   Polpa: di colore verde chiaro o giallo citrino;
   Succo: di colore giallo citrino**;**
   Tenore minimo di succo filtrato: > 34 % del peso;
   Grado Brix della polpa: > 7;
   Acidità: > 6%.

Bianchetto o Maiolino (o limone primaverile): sono i frutti raccolti dal 15 aprile al 30 giugno e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: giallo chiaro;
Forma: ellittica o ovoidale;
Pezzatura: grossa;
Peso frutti: non inferiore a 100 g;
Polpa: di colore giallo;
Succo: di colore giallo citrino;
Tenore minimo di succo filtrato: > 30 % del peso;
Grado Brix della polpa: > 6,5;
Acidità: > 5,5 %.

Verdello (o limone d'estate): sono i frutti raccolti dall'1 luglio al 30 settembre e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: verde chiaro;
Forma: ellittica-sferoidale;
Pezzatura: medio-grossa;
Peso frutti: non inferiore a 100 g;
Polpa: giallo citrino;
Succo: di colore giallo citrino;
Tenore minimo di succo filtrato: > 25 % del peso;
Grado Brix della polpa: > 6;
Acidità: > 5,5 %.

I frutti che si fregiano dell'Indicazione geografica protetta «Limone di Siracusa» devono essere commercializzati allo stato fresco nelle categorie Extra e Prima. I calibri ammessi sono: 3, 4, 5.

4.3 Zona geografica:
La zona geografica di coltivazione del Limone di Siracusa I.G.P. comprende i comuni di Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Floridia, Solarino, Sortino e Priolo Gargallo.
Tale area geografica si estende non oltre i 10 km dal mare Ionio e non supera i 210 metri di altitudine sul livello del mare ed è delimitata a nord dalle valli esposte a sud del torrente Porcaria e a sud dalle valli esposte a sud del fiume Tellaro.

4.4 Prova dell'origine:
Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna il prodotto in entrata ed in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei coltivatori-produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, e' garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

4.5 Metodo dell’ottenimento:

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aerazione e soleggiamento della stessa. La densità di piantagione massima e' di 400 piante per ettaro. Per i sesti dinamici la densità massima ammessa è di 850 piante per ettaro.

I portinnesti sono i seguenti: «*Arancio amaro*», «*Poncirus trifoliata», «Citrange Troyer», «Citrange Carrizo» e «Citrus macrophylla»*, dotati di alta stabilità genetica.

La raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano.
Il distacco dei frutti deve essere effettuato con l'ausilio di forbicine da raccolta per il taglio del peduncolo. La raccolta va fatta direttamente dalla pianta secondo i metodi tradizionali ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire la buona qualità organolettica ed estetica degli stessi.

La produzione massima consentita di limoni e' fissata in 29 t/ha per l'intera campagna di produzione comprendente i frutti di tutte le fioriture.

4.6 Legame:

Il “ Limone di Siracusa è caratterizzato, dall’elevata resa in succo, dalla pezzatura medio grossa e dal calendario di raccolta che copre l’intero arco dell’anno. Tali peculiarità derivano dalle condizioni pedoclimatiche del territorio e dalle cultivar presenti nell’areale di produzione. La coltivazione del “Limone di Siracusa” avviene lungo la fascia costiera ed in alcune limitate aree interne, comprese nelle valli dei corsi d’acqua che solcano la provincia di Siracusa. Dall’analisi dei valori medi annui delle temperature rilevate nella pianura costiera di Siracusa è possibile evidenziare, infatti, che l’ambiente siracusano presenta condizioni di clima temperato da ottobre a marzo ed arido da aprile a settembre. Nell’intera area, i terreni sono dotati di ottima fertilità, sono più o meno profondi e ben dotati di elementi nutritivi e di sostanza organica.

L’acqua è il fattore determinante per la coltivazione del limone. Nell’area di produzione del “Limone di Siracusa” le riserve d’acqua sono garantite dal grande bacino idrico sotterraneo del tavolato ibleo, che costituisce il più importante serbatoio naturale di acqua dell’intera Sicilia, e dai corsi d’acqua superficiali. La disponibilità di acqua unita all’umidità atmosferica hanno un ruolo decisivo nella determinazione della qualità dei frutti di Limone di Siracusa, infatti l’assenza di stress idrici e un’atmosfera mediamente umida consentono di ottenere frutti più succosi, di forma regolare, con buccia fine e che possono essere raccolti 12 mesi l’anno.

La Sicilia annovera una storica tradizione nella coltivazione degli agrumi ed il rispetto delle antiche tradizioni nella coltivazione di queste piante, tramandata di generazione in generazione continua ancora oggi nel siracusano, dando vita ad una propria scuola di specialisti nella coltivazione del “ Limone di Siracusa”.

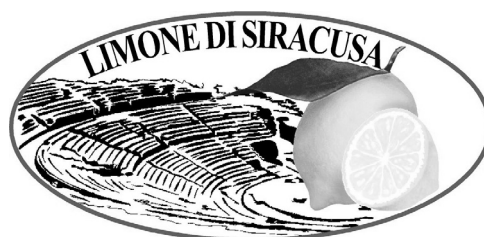
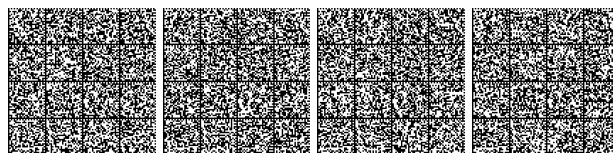
4.7 Struttura di controllo:

La struttura di controllo adempie le condizioni stabilite nella norma EN 45011.
Nome: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A.Mirri”;
Indirizzo: Via Gino Marinuzzi n. 3 – Palermo
Tel.: 091 656511
Fax : 091 6565243

4.8 Etichettatura:

Per i frutti confezionati, è obbligatorio indicare a caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampa diretta indelebile o mediante etichetta integrata nel collo o solidamente fissata ad esso: varietà, origine, categoria, calibro, lotto.

Per i frutti venduti alla rinfusa e' obbligatoria la bollinatura del 100 % di essi.

I materiali per gli imballaggi sono: cartone, legno, plastica. E' ammesso l'uso di imballaggi in plastica a noleggio, riciclabili. Le confezioni ammesse sono: reti e borse con banda plastica attaccata alla rete. Ogni imballaggio ed ogni confezione devono riportare il logo del «Limone di Siracusa».
Il logo consiste in un ovale orizzontale contenente una raffigurazione in bianco e nero del Teatro Greco di Siracusa nella cui cavea, nella parte destra, sono poggiati due limoni. Di questi uno è intero, con una foglia, posto in secondo piano, l'altro è in sezione e copre in parte il primo limone. Il limone con la foglia ha un peduncolo, e la foglia è di colore verde quadricromia. La foglia è rivolta verso il centro del marchio e copre in parte il limone a cui è attaccata col peduncolo.
All'interno dell'ovale, in alto, è riportata la dicitura "Limone di Siracusa".
E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione e menzione diverse da quelle espressamente previste, ivi compresi aggettivi qualificativi del tipo «fine, superiore, selezionato, scelto» e similari. Non e' consentito l'uso di termini laudativi.

11A02233

PROVVEDIMENTO 8 febbraio 2011.

Iscrizione della denominazione «Arancia di Ribera» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ - SAQ VII

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 95 della commissione del 3 febbraio 2011, la denominazione «Arancia di Ribera» riferita alla categoria ortofrutticoli e cereali freschi o trasformati, è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006;

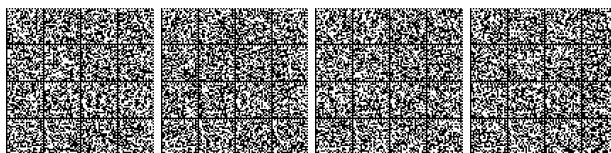
Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Arancia di Ribera», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Arancia di Ribera», registrata in sede comunitaria con regolamento (UE) n. 95 del 3 febbraio 2011.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Arancia di Ribera», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 8 febbraio 2011

Il direttore generale, ad interim: VACCARI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "ARANCIA DI RIBERA"

Art.1 - DENOMINAZIONE

La Denominazione d'Origine Protetta "Arancia di Ribera" è riservata ai frutti che rispondono alle indicazioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La Denominazione d'Origine Protetta "Arancia di Ribera" è riservata alle produzioni derivanti dalle seguenti varietà:

a) Brasiliano con i cloni: Brasiliano comune, Brasiliano risanato;
b) Washington Navel , Washington navel comune, Washington Navel risanato, Washington Navel 3033;
c) Navelina con i cloni: Navelina comune, Navelina risanata e Navelina ISA 315;

All'atto della sua immissione al consumo la Denominazione d'Origine Protetta "Arancia di Ribera" presenta le seguenti caratteristiche:

frutto (esperidio)

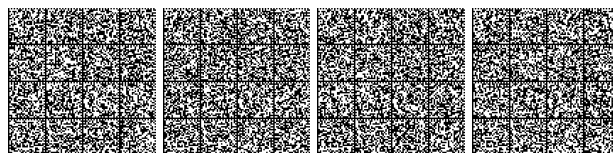
- diametro traverso minimo di 70 mm;
- calibro minimo di 6 secondo la classificazione europea;
- forma tipicamente sferica-ellissoidale (ovoide o schiacciata o ellittica) con ombelico interno;
- colore della buccia arancio uniforme, con tendenza al rossastro a fine inverno;
- polpa con colore arancio uniforme, tessitura fine e soda, senza semi;

succo

- colore arancio;
- resa in succo non inferiore al 40 %;
- contenuto di solidi solubili compreso tra 9 e 15 Brix;
- acidità compresa tra 0.75 e 1.50;
- rapporto solidi solubili/acidi organici titolabili non inferiore a 8.

La DOP "Arancia di Ribera" è riservata alle arance appartenenti alla categoria commerciale "Extra" e " I ".

Art. 3 - ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell' "Arancia di Ribera" comprende le aree della Provincia di Agrigento ricadenti nei Comuni di: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana e Villafranca Sicula e della Provincia di Palermo nel comune di Chiusa Sclafani.

Art. 4 – PROVA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata in modo da garantire il rispetto delle norme contenute nello specifico disciplinare. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche iscritte nei elenchi sono assoggettate al controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 – METODO DI OTTENIMENTO

La produzione della "DOP Arancia di Ribera" proviene da impianti condotti con i seguenti metodi:

a) tradizionale: ottenuto mediante l'adozione dei sistemi ordinari praticati nel comprensorio ai sensi delle norme di "Normale buona pratica agricola" in conformità ai Regolamenti comunitari e nel rispetto dei limiti dei residui di fitofarmaci;

b) integrato: ottenuto con l'osservanza delle norme tecniche di produzione integrata della Regione Siciliana in conformità ai Regolamenti comunitari in materia agroambientale;

c) biologico: in conformità al Regolamento CEE 2092/91 e successive modificazioni.

La densità di piantagione è compresa tra 400 e 650 piante per ettaro.

I portinnesti ammessi sono i seguenti: *Citrus aurantium* (arancio amaro o melangolo)*, citrange Troyer*, *citrange Carrizo, citrumeli, Poncirus trifoliata*, mandarino Cleopatra, *Citrus macrophylla,* esenti da virosi e dotati di alta stabilità genetica.

L'operazione di raccolta avviene manualmente e il distacco dei frutti deve essere effettuato con forbici.

La produzione massima per gli agrumeti non può superare i 400 quintali per ettaro. In annate eccezionalmente favorevoli tali limiti possono essere superati al massimo del 10%.

E' fatto assoluto divieto di praticare la deverdizzazione dei frutti.

TECNICHE DI ALLEVAMENTO

Per la produzione della "DOP Arancia di Ribera" sono utilizzate due tipologie d'impianto: costituzione di nuovi agrumeti attraverso messa a dimora di giovani piante da vivaio, riconversione varietale di agrumeti già esistenti con le nuove cultivar.

In entrambi i casi il materiale di propagazione utilizzato (marze, portinnesti, piante innestate) deve essere certificato.

Nuovo Impianto

Il sesto adottato deve essere tale da consentire un'agevole esecuzione delle principali operazioni colturali e il transito delle attrezzature agricole e al contempo garantire un equilibrato sviluppo vegeto-produttivo delle piante. A tal fine la densità d'impianto nei nuovi impianti dovrà essere compresa tra 400 e 650 piante/Ha, in dipendenza del portinnesto utilizzato.

La messa a dimora viene effettuata nel periodo invernale, a partire dal mese di dicembre fino a tutto marzo, con piante di uno o due anni e punto di innesto ad un altezza compresa tra 50 e 60 cm avendo cura di non ricoprire il colletto per prevenire l'insorgenza di fitopatie.

Reinnesto

La tecnica del reinnesto si esegue su agrumeti preesistenti che rispondano ai seguenti requisiti minimi:

- densità compresa tra 400 e 650 piante/ha;
- buone condizioni vegetative e sanitarie;

I reinnesti si effettuano nella stagione primaverile, nei mesi di marzo e aprile, adottando la tecnica “a penna”, “a corona” o “a pezza”. Il reinnesto deve essere preceduto da una energica potatura, direttamente sul fusto o le branche principali della varietà che si vogliono reinnestare.

Potatura

Gli interventi di potatura vengono eseguiti da febbraio a settembre e devono consentire la formazione di una struttura a “globo” armonica e “piena”. La potatura viene effettuata annualmente con interventi cesori moderati, miranti ad evitare che si crei un affastellamento della vegetazione all’interno della chioma.

GESTIONE DELLA FLORA SPONTANEA

Il controllo delle erbe infestanti viene effettuato con poche lavorazioni meccaniche, utilizzando attrezzi che operano superficialmente per evitare di danneggiare l’apparato radicale.

LAVORAZIONI

La prima lavorazione si esegue nel periodo compreso tra il 1° marzo ed il 30 aprile e ha lo scopo di ripulire il terreno e interrare i concimi, che vengono distribuiti in questo periodo dell’anno. Successivi interventi sono consentiti nel periodo primaverile/estivo, ad allegagione avvenuta.

NUTRIZIONE E CONCIMAZIONE

La concimazione viene eseguita nel periodo compreso tra il 1° febbraio ed il 30 settembre, anche in fertirrigazione.

Metodo convenzionale e integrato

La concimazione si esegue con concimi organici e/o granulari complessi organici o organo-minerali o minerali interrati con una leggera lavorazione del terreno.

Metodo biologico

La concimazione si esegue con prodotti autorizzati ai sensi del Reg. CE 2092/91 e successive modifiche. Si esegue con concimi organici o organo-minerali interrati tramite una leggera lavorazione del terreno o in fertirrigazione.

IRRIGAZIONE

L’irrigazione avviene con il metodo a microgetto localizzato sia a “farfalla” che “a baffo”.

DIFESA FITOSANITARIA

La prevenzione ed il controllo fitosanitario dai fitopatogeni, insetti e acari fitofagi si differenzia a seconda della tecnica di produzione attuata, (tradizionale, integrata o biologica).

RACCOLTA

La raccolta per la varietà Navelina inizia il 1° novembre e termina alla fine di febbraio; mentre per le varietà Brasiliano e Washington navel inizia nella prima decade di dicembre e termina alla fine di maggio. Il taglio dei frutti è effettuato con l’ausilio di forbici al fine di evitare il distacco del calice.

CONDIZIONAMENTO

Per i frutti non immessi immediatamente al consumo, dopo la raccolta è permessa la conservazione a basse temperature. Le condizioni di conservazione nelle celle frigorifere sono: temperature compresa tra 3 e 6 °C., umidità relativa tra il 75 – 95%. I tempi di condizionamento non devono superare i 90 giorni dalla raccolta.

Al fine di salvaguardare la qualità e l'integrità delle produzioni a "DOP", tutte le operazioni di condizionamento dovranno avvenire all'interno dell'area di produzione delimitata ai sensi dell'art. 3, in quanto lunghi trasporti e successive manipolazioni favoriscono l'insorgenza di fenomeni patogeni e contaminazioni del prodotto. Infatti, l'Arancia di Ribera non subisce alcun trattamento chimico sia in pre e post raccolta sia nella fase di condizionamento, se non quello del lavaggio con acqua potabile. L'assenza sulla buccia di cere e conservanti chimici rende l'Arancia di Ribera più sensibile ai trasporti e alle manipolazioni.

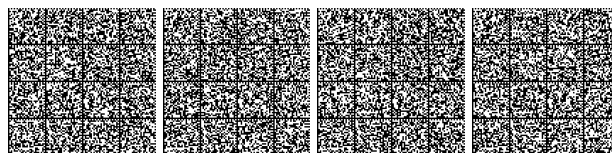
ART. 6 LEGAME CON L'AMBIENTE

Le caratteristiche peculiari dell'Arancia di Ribera sono:

- una consistenza della polpa tale che le vescicole di succo si dissolvono in bocca lasciando pochissimi residui membranosi;
- un perfetto equilibrio tra gusto, aroma e profumo.
- polpa bionda e zuccherina adatta al consumo fresco e che la distingue dalle altre varietà siciliane pigmentate di rosso e dal sapore subacido.

E' provato che queste caratteristiche qualitative ed organolettiche si differenziano da quelle provenienti da altri areali di coltivazione, conferendole una propria identità nei mercati nazionali ed europei, oramai dal 1950 circa con la denominazione Arancia di Ribera. Maggiore impulso all'affermazione dell'Arancia di Ribera viene dato dall'organizzazione della Fiera Mercato, già dalla prima edizione del 1966, che diventa "Sagra dell'Arancia di Ribera" dal 1985.

Queste qualità esclusive sono essenzialmente legate ai fattori ambientali: clima, terreno e acqua. Gli aranceti, infatti, sono presenti ai lati e sui versanti dei fiumi Verdura, Magazzolo, Platani e Carboj dove la natura dei terreni è costituita da un alto contenuto di argilla tale che il terreno si crepacci durante l'estate. Questi suoli che appartengono all'ordine dei Vertisuoli e degli Inceptsuoli hanno una grande potenzialità agronomica. Essi sono ricchi di minerali primari prontamente assimilabili, ad alta capacità di scambio cationico (> 20 meq/100 g.), caratteristica che contribuisce ad aumentare notevolmente il contenuto di potassio scambiabile e disponibile per l'arancia di Ribera.

L'elevata disponibilità di potassio, che favorisce la migrazione degli zuccheri dalle radici, foglie e rami sino ai frutti, unite alle condizioni climatiche tipiche dell'area mediterranea, contribuiscono in maniera decisa ad aumentare il contenuto di zuccheri e la qualità gustativa nell' Arancia di Ribera. In queste aree, anche le caratteristiche fisiche del terreno svolgono un ruolo importante nel determinare le caratteristiche del prodotto. I suoli, formati da sedimenti alluvionali, sono caratterizzati da una tessitura equilibrata, che assicura la succosità dei frutti e conferisce unicità ai suoli di questa area, legata all'elevato contenuto di argilla, mitigato dalla sabbia e frequentemente da ciottoli, che garantiscono la libera circolazione dell'aria e dell'acqua e consentono l'instaurazione di processi

biologici, con l'insediamento di una microflora "positiva", favorevoli alla sintesi della sostanza organica che, come è noto, favorisce l'assimilazione degli elementi nutritivi e dell'acqua.
Inoltre, durante la stagione estiva, per far fronte alla mancanza di piogge, gli agrumeti ricadenti nel comprensorio dell'Arancia di Ribera vengono irrigati attraverso un sistema di canalizzazione che utilizza le acque invasate nelle dighe Castello, Arancio e di Prizzi, provenienti rispettivamente dai fiumi Magazzolo, Carboj e Verdura.
I suddetti fiumi forniscono abbondante acqua di ottima qualità, di composizione equilibrata con bassa conducibilità esente da elementi inquinanti. La presenza del mare determina per tutto l'anno condizioni termiche e igrometriche, che ben si sposano con le esigenze ecofisiologiche dell'arancio, assai raramente, infatti, si verificano danni da calamità naturali come gelate o venti sciroccali responsabili di notevoli danni per le colture.

La sapienza dell'uomo nel coltivare e curare gli aranceti nel rispetto delle tradizioni e culture locali e la salubrità dell'ambiente contribuiscono armonicamente a fornire a questo prodotto qualità uniche.
Altri parametri importanti che caratterizzano l'arancia di Ribera sono:

- l'ottimo rapporto tra i solidi solubili totali e gli acidi organici:
- la pezzatura media dei frutti alquanto elevata;
- il colore arancio intenso della buccia e del succo;
- la succosità elevata che la rende una buona varietà anche da succo.

L' areale in cui viene coltivata l'Arancia di Ribera è una vera "oasi arancicola" totalmente distaccata dal contesto agrumicolo regionale.
Nella vallata del fiume Verdura documenti storici dimostrano la coltivazione di eccellenti produzioni di "melarance", di arance vaniglia e di altri agrumi già a partire dagli inizi del 1800, in cui si descrive un territorio ricco e con acque dolcissime e prodotti che venivano trasportati a Palermo ed esportati fino in America. Altri documenti descrivono la presenza di arance ombelicate nel bacino del mediterraneo nello stesso periodo.
Quindi un'areale di coltivazione ricco ed eccellente, con diverse varietà tra le quali varietà ombelicale già a partire dal 1800.
Le prime piante di Brasiliano giunsero a Ribera acquistate da alcuni agricoltori riberesi a Palermo intorno agli anni '30. La perfetta acclimatazione di questi aranci, l'abbondante produzione, l'eccellente qualità del frutto, spinsero gli agricoltori locali a propagare ed impiantare il Brasiliano nei loro campi in sostituzione degli aranci più antichi. La coltura andò affermandosi a poco a poco ma con continuità, tanto che nel 1940 investiva già 100 ettari e circa 6.350 nel 2000.
L'arancia di Ribera trovò ben presto un centro di ideale diffusione lungo la vallata del fiume Verdura, grazie anche alla possibilità di attingere acqua per l'irrigazione. Ben presto la vallata si trasformò in un continuo aranceto.
Il principale attore di queste trasformazioni è stato sempre l'agricoltore, che ha saputo cogliere le caratteristiche e le condizioni ottimali dell'ambiente, acquisendo una capacità professionale unica, punto di riferimento per l'intero territorio regionale relativamente alla coltivazione degli agrumi e creando una ricchezza ed un paesaggio unici al mondo.

L'importanza economica e sociale della coltura dell'arancio nel territorio riberese è dimostrata dal numero di aziende interessate, che oggi sono circa 4.000. Gli agricoltori, da tempo impegnati nella coltivazione di questo agrume, hanno ormai acquisito una elevata professionalità nel settore, che si evidenzia nella fase colturale, con l'adozione di tecniche innovative e razionali, nonché nella fase produttiva e commerciale.

Il territorio agricolo di Ribera ha rappresentato per molti decenni il punto di riferimento più all'avanguardia dell'intero territorio regionale ed in alcuni casi anche a livello nazionale per le capacità professionali delle maestranze, per le avanzate tecniche colturali messe a punto dai coltivatori, per la qualità delle produzioni ottenute, che continuano a riscuotere notevole successo.

Art. 7 – CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'articolo 10 ed 11 del Reg. CEE n. 510/06. tale struttura di controllo è l' autorità pubblica designata: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A:Mirri" – Via G.Marinuzzi, 3 – 90129 Palermo – Tel. 0916565220 – Fax 0916570803.

Art. 8 – ETICHETTATURA

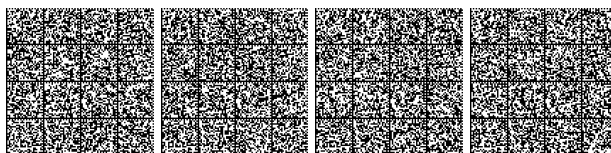
L' "Arancia di Ribera DOP" è immessa al consumo nelle seguenti confezioni:

- contenitori e/o vassoi di legno, plastica e cartone del peso fino ad un massimo di 25 kg.;
- sacchi retinati del peso massimo di 5 kg.;
- bins alveolari del peso massimo di 40 kg.

Le confezioni, i sacchi ed i bins devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

La confezioni recano obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili:

1. La denominazione "Arancia di Ribera D.O.P." e il Logo, con caratteri superiori a quelli delle altre diciture presenti in etichetta;
2. La varietà di arance: Brasiliano, Washington navel e Navelina;
3. Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
4. La categoria commerciale di appartenenza "Extra" o " I ".

E' altresì vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, all'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché a altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare. Debbono inoltre comparire gli elementi atti a individuare nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore. E' facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta dei frutti.

Il Logo dell' "Arancia di Ribera DOP" risulta così composto:

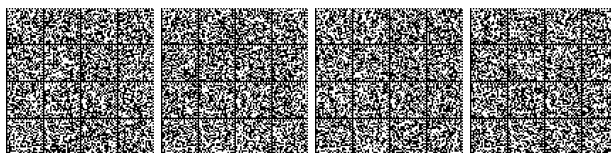
Dicitura *"Arancia di Ribera D.O.P. Denominazione Di Origine Protetta"* in carattere Textile, *"Arancia di Ribera"*, minuscolo con le iniziali maiuscolo ad eccezione dell'articolo "*di", "DOP"* in maiuscolo puntato e *"Denominazione di Origine Protetta"* tutto maiuscolo. La dicitura *Arancia di Ribera* è sormontata da un accenno di sky-line del frutto con i contorni e colori tipici dell'arancia di Ribera: grossa dimensione, buccia arancione e foglie larghe. Nel lato sinistro della dicitura *"D.O.P"* è presente la Sicilia geografica stilizzata.

Indici colorimetrici:

foglia verde (74%C 18%M 100%Y 4%K);

frutto arancio (1%C 77%M 100%Y 0%K);

blu per la dicitura (100%C 91%M 31%Y 24%K).

11A02234

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Cesanese di Affile» o «Affile»

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda della regione Lazio - ARSIAL, presentata in data 30 luglio 2009, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Cesanese di Affile» o «Affile»;

Ha espresso, nella riunione del 20 e 21 gennaio 2011, presente il funzionario della regione Lazio, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CESANSE DI AFFILE" O "AFFILE".

ART. 1
(Denominazione e vini)

La denominazione d'origine controllata "Cesanese di Affile" o "Affile" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le tipologie:
- "Cesanese di Affile" o "Affile"
- "Cesanese di Affile" o "Affile" dolce
- "Cesanese di Affile" o "Affile"riserva

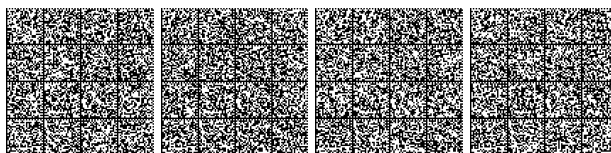
ART. 2
(Base Ampelografica)

Il vino "Cesanese di Affile" o "Affile" deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Cesanese di Affile per non meno del 90%;
- altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio per non più del 10%.
La base ampelografica dei vigneti, già iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata "Cesanese di Affile" o "Affile", deve essere adeguata, entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione.
Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata dei vini "Cesanese di Affile o "Affile", potranno usufruire della denominazione medesima.

ART. 3
(Zona di produzione)

La zona di produzione del vino "Cesanese di Affile" comprende tutto il territorio comunale di Affile e di Roiate e parte di quello di Arcinazzo.
Tale zona è così delimitata: partendo dall'incrocio del confine comunale di Roiate con il confine provinciale tra Roma e Frosinone, in località La Morra Rossa, il limite segue il confine occidentale del comune di Roiate fino all'altezza del Colle della Grotta e quindi quello di Affile, prima in direzione nord e poi sud-est e sud-ovest, sino a incontrare la strada tra Arcinazzo e Affile, in località Madonna del Giglio. Segue questa strada in direzione di Arcinazzo, supera il centro abitato e raggiunge, in prossimità del km 84, la strada statale 44, prosegue verso ovest su tale strada per circa 250 metri e quindi lungo il sentiero, che in direzione sud conduce alla Fontana del Cantoniere. Su tale sentiero prima di giungere alla Fontana del Cantoniere incrocia la curva di livello q. 725, la segue in direzione nord-ovest fino a incrociare il confine comunale di Affile sul fosso di Valletorta. Prosegue lungo il confine comunale di Affile verso sud fino a incrociare quello di Roiate, segue questi nella stessa direzione fino a incontrare il confine tra le province di Roma e Frosinone. Prosegue quindi verso ovets, lungo il confine provinciale, sino alla località la Morra Rosa, chiudendo così la delimitazione.

ART. 4
(Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Cesanese di Affile" o "Affile" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata; per detti impianti è vietato il sistema di allevamento a tendone o pergola E' vietata ogni pratica di forzatura.
È ammessa l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono:
- Produzione uva (tonn/ettaro): 10,00
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00%

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi.

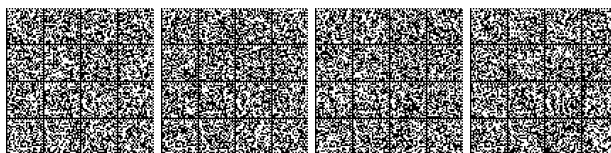
ART. 5
(Norme per la vinificazione)

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni di Arcinazzo Romano, Affile, Roiate, Olevano Romano, Genazzano in provincia di Roma, e di Serrone del Frusinate, Piglio, Paliano, Acuto e Anagni in provincia di Frosinone.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le peculiari caratteristiche
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%
Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Per il vino "Cesanese di Affile" o "Affile" l'immissione al consumo è consentita non prima del 1 luglio dell'anno successivo alla vendemmia
Il vino "Cesanese di Affile" o "Affile" Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi (decorrenza anno vendemmia 1 novembre), di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia.

ART. 6
(Caratteristiche al consumo)

I vini "Cesanese di Affile" o "Affile", di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:
"Cesanese di Affile" o "Affile"
- colore: rosso rubino con riflessi violacei
- odore: delicato, caratteristico
- sapore:secco, morbido, armonico.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
- acidità totale minima: 4,50 g/l
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Cesanese di Affile" o "Affile" dolce
- colore: rosso vivace con riflessi porpora
- odore: delicato, caratteristico
- sapore: armonico, dolce, caratteristico
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol.
- acidità totale minima: 4,50 g/l
- zuccheri residui: superiori a 45 g/l
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Cesanese di Affile" o "Affile" Riserva

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento
- odore: intenso e persistente
- sapore: secco, armonico, vellutato
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.
- acidità totale minima: 4,50 g/l
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

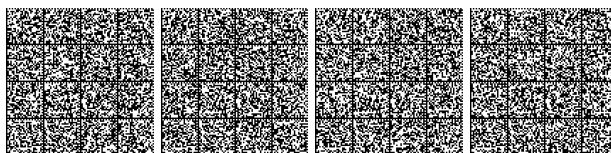
ART. 7
(Etichettatura designazione e presentazione)

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi. "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art 1 deve figurare l'annata di produzione delle uve.

ART. 8
(Confezionamento)

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in recipienti di vetro di volume nominale fino a 0.75 litri chiusi con tappo "raso bocca".
È consentito per la sola tipologia "Cesanese di Affile" o "Affile" Riserva l'utilizzo di bottiglie di vetro da 1,5 e 3 litri.

11A02237

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vignanello»

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda della regione Lazio - ARSIAL, presentata in data 30 luglio 2009, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vignanello»;

Ha espresso, nella riunione del 20 e 21 gennaio 2011, presente il funzionario della regione Lazio, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VIGNANELLO"

ART. 1
(Denominazione e vini)

La denominazione di origine controllata «Vignanello», accompagnata o non dal vitigno, è riservata ai vini ottenuti dai vigneti della relativa zona di produzione e rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: «Vignanello» bianco; «Vignanello» bianco superiore; «Vignanello» bianco vendemmia tardiva; «Vignanello» greco o «Greco di Vignanello»; «Vignanello» greco spumante o «Greco di Vignanello spumante»; «Vignanello» greco vendemmia tardiva o «greco vendemmia tardiva di Vignanello»; «Vignanello» rosso; «Vignanello» rosso riserva.

ART. 2
(Base Ampelografica)

I vini «Vignanello» devono essere ottenuti esclusivamente mediante vinificazione delle uve provenienti dalla zona di produzione indicata nel successivo art. 3 da vigneti che, all'interno del complesso aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:

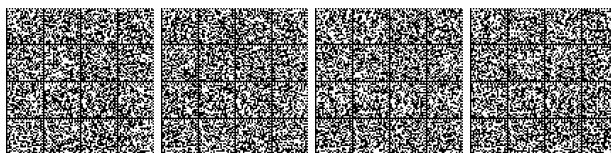
a) Bianco e Bianco vendemmia tardiva:
- Trebbiano toscano e/o Trebbiano giallo: minimo 70%;
- Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Chianti: massimo 30%,
- possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio fino ad un massimo del 15%.

b) Rosso:
- Sangiovese: minimo 50%;
- Ciliegiolo: massimo 40%,
- possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 20%.

c) Greco e Greco vendemmia tardiva:
- Greco: minimo 85%,
- possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 15%.

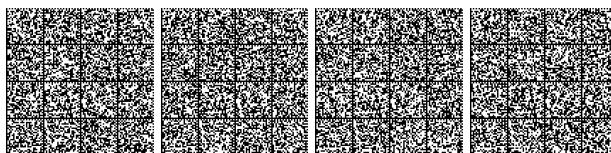
La base ampelografica dei vigneti già iscritti all'Albo dei vigneti della D.O.C. dei vini «Vignanello» deve essere adeguata entro la decima vendemmia riferita alla data di approvazione del disciplinare di produzione.
Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata dei vini «Vignanello», potranno usufruire della denominazione medesima.

ART. 3
(Zona di produzione)

La zona di produzione dei vini D.O.C. «Vignanello» comprende per intero il territoiro dei comuni di: Vignanello, Vasanello, Bassano in Teverina, Corchiano e parte dei territori di Soriano nel Cimino, Fabrica di Roma e Gallese, tutti in provincia di Viterbo.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal confine comunale di Vignanello, in via San Rocco, la linea di delimitazione segue detto confine verso sud sino all'incrocio del confine comunale di Fabrica di Roma, percorre questo confine verso ovest, ed all'incrocio della strada provinciale Valleranese prosegue su questa fino all'interno del centro abitato di Fabrica di Roma, da qui segue per viale degli Eroi, via IV Novembre, fino ad incrociare la ferrovia dello Stato; seguendo detta ferrovia verso nord la linea di delimitazione si incrocia con la ferrovia Roma Nord, segue detta ferrovia verso sud sino alla stazione di Cerchiano, proseguendo su via della Stazione, via Roma, via Civitacastellana, fino ad incrociare il rio Fratta che lo percorre verso est sino ad incontrare il confine comunale sud di Gallese; prosegue per detto confine sempre verso est ed all'incrocio della strada statale di Magliano Sabina n. 315 la segue verso nord, ed incrociando il confine comunale di Gallese lo segue verso ovest, si congiunge con il confine comunale di Vasanello seguendolo verso nord e continuando sempre verso nord sul confine di Bassano in Teverina fino ad incrociare la strada statale Ortana n. 204, prosegue su questa verso ovest fino all'incrocio della strada Madonna di Loreto seguendola verso sud fino all'incrocio della ferrovia Roma Nord, prosegue su questa ferrovia verso Vignanello fino al fosso della Guizza percorrendolo verso est fino ad incontrare il confine comunale di Vignanello, il quale verso sud si congiunge al punto di partenza.

ART. 4
(Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Vignanello» dovranno essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Saranno pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti unicamente quelli ubicati in terreni collinari calcarei o di origine vulcanica. Sono da escludere i terreni ubicati al di sotto dei 140 metri di altitudine s.l.m.
I sesti di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura e le tecniche colturali devono essere quelli tradizionalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini nonché a garantire la qualità dei prodotti conseguibili.
È vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non deve essere superiore alle:
- 14 tonnellate per la tipologia «bianco»,
- 7 tonnellate per la tipologia «bianco» vendemmia tardiva, parzialmente appassita,
- 13 tonnellate per la tipologia «rosso»,
- 11 tonnellate per il «Greco»;
- 7 tonnellate per la tipologia «greco» vendemmia tardiva, parzialmente appassita.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché quella globale del vigneto non superi del 20% la resa prefissata.
La regione Lazio con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di produzione di uve per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Vignanello» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
- 10%vol per il bianco,
- 10,50%vol per il rosso, ed il «Greco spumante»;
- 11% vol per il rosso «riserva», il bianco «superiore» ed il «Greco»;
- 15%vol per le tipologie bianco vendemmia tardiva e greco vendemmia tardiva.

ART. 5
(Norme per la vinificazione)

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento e l'elaborazione dello spumante devono essere effettuate all'interno delle zone di produzione come definita dall' art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni che sono compresi anche se solo parzialmente nella zona delimitata.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore:
- al 70% per la produzione del vino rosso e «Greco»;
- al 75% per la produzione del vino bianco;
- al 65% per la produzione delle tipologie bianco vendemmia tardive e Greco vendemmia tardiva.
Qualora la resa superi detti limiti l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
Il vino «Vignanello rosso» destinato alla produzione della tipologia «riserva» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, a partire dal 10 novembre dell'anno di raccolta.

ART. 6
(Caratteristiche al consumo)

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
Vignanello bianco:
- colore: paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: delicato, più o meno fruttato;
- sapore: dal secco al dolce con leggero retrogusto amarognolo, abboccato,, fine e delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14g/l.

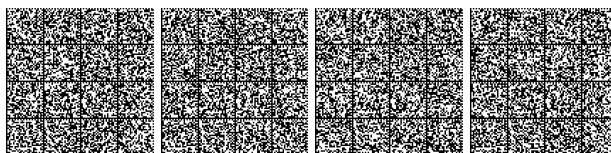
Vignanello bianco Superiore:
- colore: paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: delicato, più o meno fruttato;
- sapore: dal secco al dolce con leggero retrogusto amarognolo, ~~abboccato~~, fine e delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l

Vignanello bianco Vendemmia Tardiva:
- colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: gradevole e profumato;
- sapore: dolce ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol di cui almeno 12% effettivi;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Vignanello rosso (anche nella versione novello):
- colore: rosso rubino da giovane, tendente al granato se invecchiato;
- odore: profumato caratteristico ed intenso;
- sapore: asciutto, a volte vivace, caldo e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Vignanello rosso riserva:
- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: profumato caratteristico ed intenso;
- sapore: asciutto, caldo e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Vignanello Greco:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso gradevole e caratteristico;
- sapore: asciutto, abboccato, di corpo e armonico con leggero retrogusto amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Vignanello Greco spumante:
- spuma: fine e persistente; colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato più o meno fruttato;
- sapore: armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Vignanello Greco Vendemmia Tardiva:
- colore: dal giallo al dorato;
- odore: gradevole e profumato;
- sapore: dolce, armonico e caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol di cui almeno 12% effettivi;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

È facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare di produzione, i limiti minimi per l'acidità e l'estratto secco netto sopra indicati.
I vini a denominazione di origine controllata «Vignanello bianco», in tutte le tipologie, ove sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rilevare un sentore di legno.

ART. 7
(Etichettatura designazione e presentazione)

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Vignanello" Greco, tranquillo, spumante e vendemmia tardiva, in deroga alle misure stabilite a titolo generale dagli articoli 1 e 6 del presente disciplinare, può figurare il nome del vitigno "Greco" seguito dalla specificazione "di Vignanello", in caratteri della medesima ampiezza, colorimetria e forma grafica.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Vignanello" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.
È altresì vietato l'impiego di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni o zone.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

ART. 8
(Confezionamento)

I vini a denominazione di origine controllata «Vignanello» devono essere immessi al consumo in recipienti non superiori a 5 litri.
E' consentito confezionare i vini di cui all'art 1 in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri

11A02238

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Colli Cimini»

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda della regione Lazio - ARSIAL, presentata in data 30 luglio 2009, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Colli Cimini»;

Ha espresso, nella riunione del 20 e 21 gennaio 2011, presente il funzionario della regione Lazio, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “COLLI CIMINI”-

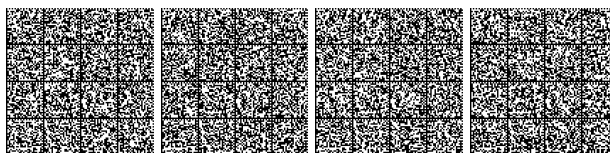
ART. 1
(Denominazione e vini)

La indicazione geografica tipica «Colli Cimini», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

ART. 2
(Base Ampelografica)

La indicazione geografica tipica «Colli Cimini» è riservata ai seguenti vini:
«Colli Cimini» bianco; «Colli Cimini» bianco frizzante; «Colli Cimini» bianco novello; «Colli Cimini» bianco passito; «Colli Cimini» bianco vendemmia tardiva; «Colli Cimini» rosso; «Colli Cimini» rosso frizzante; «Colli Cimini» rosso novello; «Colli Cimini» rosato; «Colli Cimini» rosato frizzante.
I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Cimini» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio.
L’indicazione geografica tipica «Colli Cimini» con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 15%.
Nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica «Colli Comini» è consentito utilizzare il riferimento in etichetta al nome di 2 o 3 vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio a condizione che:
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due o tre-vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, di ciascuno dei due o tre vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall’Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due ~~o tre~~ vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall’Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- l’indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri delle stesse dimensioni.
I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Cimini» con la specificazione di uno, due e tre vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante per i bianchi, rossi e rosati, passito e vendemmia tardiva limitatamente ai bianchi, novello limitatamente ai rossi e ai bianchi.

ART. 3
(Zona di produzione)

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Colli Cimini» comprende il territorio amministrativo dei comuni di Bassano in Teverina, Canepina, Capranica, Caprarola, Carbognano, Corchiano, Fabrica di Roma, Gallese, Ronciglione, Seriano nel Cimino, Sutri, Vallerano, Vasanello, Vignanello in provincia di Viterbo.

ART. 4
(Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore, anche con la specificazione del o dei vitigni, per i vini ad indicazione geografica tipica:
- «Colli Cimini» bianco, a tonnellate 21;
- «Colli Cimini» rosso e rosato a tonnellate 20;
- «Colli Cimini» passito e vendemmia tardiva a tonnellate 8.

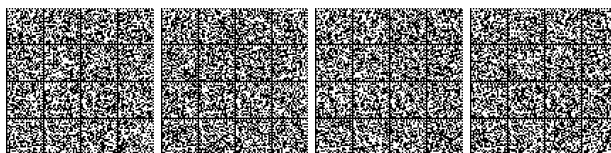
Le predette rese uva/ha sono comprensive dell'aumento del 20% previsto dall'art. 1 del decreto ministeriale 2 agosto 1996.
Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Colli Cimini», seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
- 9% per i bianchi;
-9% per i rossi;
- 9% per i rosati;
-16% per i passiti;
-15% per vendemmia tardiva.

ART. 5
(Norme per la vinificazione)

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
Le operazioni di vinificazione, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione come definita dall' art. 3.
E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino ad eccezione del passito e vendemmia tardiva che non deve essere superiore al 65%.

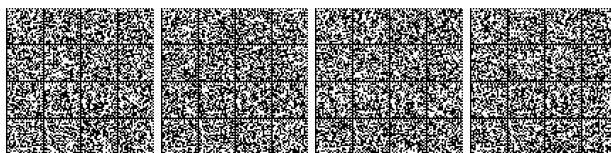
ART. 6
(Caratteristiche al consumo)

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Cimini» anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

«Colli Cimini» bianco 10% vol;
«Colli Cimini» bianco frizzante 10% vol;
«Colli Cimini» bianco novello 11% vol;
«Colli Cimini» bianco passito 16% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo (svolto) non inferiore a 9%;
«Colli Cimini» bianco vendemmia tardiva 15% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo (svolto) non inferiore a 12%;
«Colli Cimini» rosso 10% vol;
«Colli Cimini» rosso frizzante 10% vol;

«Colli Cimini» rosso novello 11% vol;
«Colli Cimini» rosato 10% vol;
«Colli Cimini» rosato frizzante 10% vol;

ART. 7
(Etichettatura designazione e presentazione)

Alla indicazione geografica tipica «Colli Cimini» è consentito l'uso del termine amabile, abboccato e dolce (solo per la tipologia «Colli Cimini» bianco passito) nel rispetto della normativa vigente.
È vietata, tuttavia, l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
L'indicazione geografica tipica «Colli Cimini» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 ed iscritti negli elenchi dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

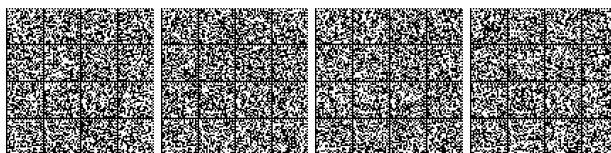
11A02239

Parere inerente la richiesta di riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Ortona» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dal Consorzio tutela vini d'Abruzzo per il tramite della regione Abruzzo, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Ortona»;

Visto il parere favorevole della regione Abruzzo sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 20 gennaio 2011, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ORTONA"

Articolo 1
Denominazione

La Denominazione di Origine Controllata "Ortona" è riservata ai vini rosso e bianco che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Ortona" rosso:
- Montepulciano: 95%;
- possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

"Ortona" bianco:
- Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo 70%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 30%.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Ortona in provincia di Chieti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi ad eccezione della pergola abruzzese tradizionale. È ammessa la potatura a cordone speronato e guyot.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2500 fatta eccezione per la pergola abruzzese la cui densità non può essere inferiore a 1600 ceppi.

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Ortona", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Ortona" rosso	14	12,00% vol
"Ortona" bianco	14	11,00% vol

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite. Al limite produttivo anzi detto, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

È consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino di cui all'art. 1, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

La resa massima dell'uva in vino a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine "Ortona" nella tipologia bianco non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" nella tipologia rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

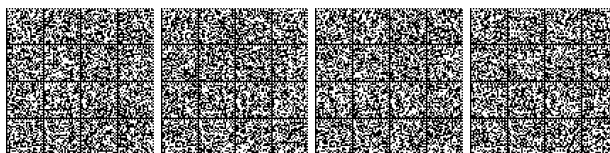
Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le DOC compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative all'area interessata.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Ortona" rosso:

colore: rosso rubino, più o meno intenso, talvolta con lievi sfumature violacee;
odore: vinoso, caratteristico, lievemente speziato;
sapore: secco, caratteristico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Ortona" bianco:
colore: giallo paglierino, talvolta con lievi riflessi verdolini;
odore: gradevole, delicatamente fruttato;
sapore: secco, armonico, vellutato, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi " fine", "scelto", "selezionato", e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le menzioni facoltative, ad esclusione dei marchi e dei nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

È consentito l'uso di identificazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne", dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché:

tale menzione sia iscritta nella "lista positiva" della Regione Abruzzo, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010;

tali vigne siano indicate ed evidenziate separatamente all'atto dell'iscrizione allo schedario viticolo;

che le uve da esse provenienti ed i vini da esse separatamente ed unicamente ottenuti siano distintamente indicate e caricati rispettivamente nella denuncia annuale di produzione delle uve e nei registri obbligatori di cantina.

Articolo 8

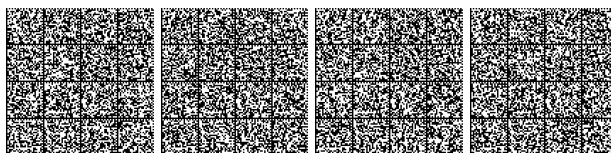
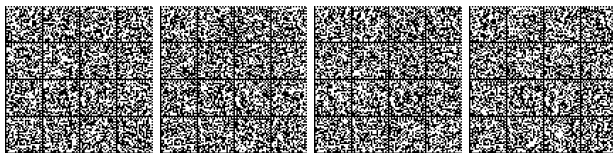
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 devono essere confezionati in bottiglie di vetro con capacità non superiore a litri 5.

È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

11A02240

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

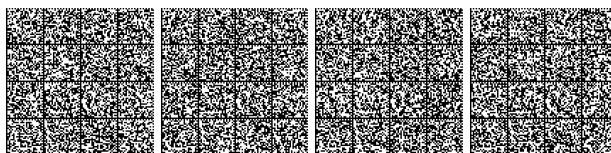
(WI-GU-2011-SON-039) Roma, 2011 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, via Principe Umberto 4, 00185 Roma - ☎ 06 85082147;**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Area Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: gestionegu@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2011 (salvo conguaglio)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:			
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€	**438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€	**239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:			
	*(di cui spese di spedizione € 132,57)**	- annuale	€	**309,00**
	*(di cui spese di spedizione € 66,28)**	- semestrale	€	**167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:			
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€	**68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€	**43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:			
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€	**168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€	**91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:			
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€	**65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€	**40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:			
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€	**167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€	**90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(di cui spese di spedizione € 383,93)*	- annuale	€	**819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€	**431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	*(di cui spese di spedizione € 264,45)**	- annuale	€	**682,00**
	*(di cui spese di spedizione € 132,22)**	- semestrale	€	**357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2011.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
serie generale	€	1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€	1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€	6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

*(di cui spese di spedizione € 127,00)**	- annuale	€	**295,00**
*(di cui spese di spedizione € 73,20)**	- semestrale	€	**162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 39,40)**	- annuale	€	**85,00**
*(di cui spese di spedizione € 20,60)**	- semestrale	€	**53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	€	**190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%	€	**180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€	18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.

€ 5,00

* 4 5 - 4 1 0 3 0 1 1 1 0 2 2 5 *